Thomas D.S. Archiepiscopus Cantuar.

<36600424840016

<36600424840016

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Acc
1170

Oeconomia. De re culinaria
512.

Dei. Dom. n. 100.

R

Digitized by Google

CUISINIER FRANCOIS

Digitized by Google

LE VRAI CUISINIER FRANCOIS,

Enſeignant la maniere de bien aprêter & aſſaiſonner toutes ſortes de Viandes, graſſes & maigres, Légumes & Pâtiſſeries en perfection, &c.

Augmenté d'un nouveau Confiturier, qui apprend à bien faire toutes ſortes de Confitures, tant ſéches que liquides, des Compotes de Fruits, des Dragées, Bruvages delicieux, & autres délicateſſes de bouche.

DU MAITRE D'HOTEL

Et du Grand

ECUYER-TRANCHANT,

Enſemble d'une Table Alphabetique des Matieres qui ſont traitées dans tout le Livre.

Par le Sieur DE LA VARENNE,

Ecuyer de Cuiſine de Monſr. le Marquis d'Uxelles, Premier Plénipotentiaire aux Conferences de la Paix à Utrecht.

Nouvelle Edition augmentée des nouveaux Ragoûts qu'on ſert aujourd'hui.

A LA HAYE
Chez JEAN NEAULME Libraire.

M. DCC. XXI.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Digitized by Google

AU
LECTEUR.

IL m'a ſemblé à propos de vous donner quelque advis touchant le deſſein & l'uſage de ce Livre, dont je ſuis l'Autheur, ſans vanité. Mon deſſein eſt de ne choquer ny offenſer perſonne, quoy que je ne doute pas que quelques mal-veillans ou envieux en parleront à perte de veuë; mais bien de ſervir & ſecourir ceux qui en auront beſoin, dont pluſieurs n'ayant pas l'experience ou la mémoire preſente, ne veulent ou n'oſent s'ingerer d'apprendre ce qu'ils ne ſçavent pas, partie par gloire, & partie par autre conſideration. Les uns croyent ſe faire tort, de prendre conſeil en une choſe qu'ils devroient peut-eſtre ſçavoir. Les autres n'ayant point d'habitude auprés de ceux qui les pourroient enſeigner, ſont honteux de ſe preſenter ſans reconnoiſſance, dont leur gouſſet quelq... fois aſſez mal garny ne leur donne pas le pouvoir. C'eſt pourquoy cheriſſant particulierement ceux de ma Profeſſion, j'ay penſé leur devoir faire part de ce peu que j'en ſçay, & les délivrer de cette peine.

Pour l'uſage je vous en ay dreſſé quatre Services, au devant de chacun deſquels vous

trouverez la Table & les Discours ensuite ; & les ay divisez selon les diverses façons de repas qui se font les jours de chair, de poisson, de Caresme, & particulierement le jour du Vendredy Saint. J'ay ajoûté beaucoup d'autres choses generales, dont vous verrez les Tables & les Discours. J'y ay meslé une Table & façon de faire Pastisseries suivant les saisons, & autres petites curiositez de mesnage, assez utiles à toutes Personnes. Que si vous y trouvez quelque article dans les Tables qui ne soit dans les Discours, ne me blasmez pas, je les ay obmis, parce qu'ils sont communs, & les ay mis dans les Tables pour en faire souvenir. Enfin, mon cher Lecteur, pour récompense je ne vous demande autre chose, sinon que mon Travail vous puisse estre profitable & agreable.

TA-

Digitized by Google

TABLE
Des Viandes qui ſe trouvent & ſervent d'ordinaire, aux diverſes ſaiſons de l'Année.

Depuis Paſques juſqu'à la St. Jean.

Poulets de grain.
Dindon de l'année
Oyſons.
Agneaux.
Pigeonneaux de voliere, ou ramereaux.
Levraux.
Francs Marcaſſins.
Perdrix.
Faiſans.
Ortolans.
Lapins, Lapreaux.

Depuis la S. Jean juſqu'à la S. Remy.

Perdreaux.
Ramereaux.
Tourterelles,
Faiſanteaux.
Cailleteaux.
Levraux.
Marcaſſins.
Poulets d'Inde.
Chaponneaux.
Pigeons de voliere.
Poulets de grain.
Poulardes.
Oyſons gras.
Ralles.
Ortolans.
Allebrans.
Faons.
Chevreaux.
Beccaſſines.

Depuis la S. Remy juſques en Careſme.

Chapons gras.
Poularde graſſe.
Poularde chatrée de Normandie.

Digitized by Google

Chapons de pallier & de cluſiaux.
Poules graſſes à boüillir.
Poulets d'Inde.
Coqs-d'Inde.
Agneaux.
Levraux.
Perdrix.
Beccaſſes.
Ramiers.
Pluviers,
Sarcelles.
Rouges.
Faiſans de Bois.
Oiſeaux de Riviere.
Gelinottes de Bois.
Beccaſſines.
Grives.
Mauvettes.
Poulets de grain.
Levraux de Janvier.
Courlis.
Pigeons de voliere.
Cailles Graſſes.
Creſtes.
Foyes gras.
Syrop.
Givarts.
Oyes graſſes pour ſaler aux pois.
Alloüettes.
Canards de palier.
Cochons de laict.
Poulettes d'eau.
Hairon.
Hirondelles de Mer.

TABLE

Generale des Viandes graſſes, dont les façons & methode d'appreſter ſont en ce Livre, dirigée par ordre Alphabetique.

A

ABbatis d'Agneaux en potage. 13
Deſoſſez, farcis en potage. 22
En ragouſt. 35
Abbatis d'agneaux en ragouſt. 30
Abbatis de poulets d'Inde. 45
Achis de viande cruë. 50
Achis de viande roſtie. 49
Achis de Perdrix. 82
Agneau en ragouſt. 35
Agneau roſti. 58
Agneau en paſté. 214
Alloüettes au roux en potage. 9
Alloüettes à la ſauce douce en potage. 13
Alloüettes en ragouſt. 38. 80
Alloüettes roſties à la broche. 69
Alloüettes en paſté. 144 en tourte. 248
Allebrands en ragouſt. 44 roſtis. 57
Aloyau roſty. 66
Andoüilles. 30
Arbolade. 99
Artichaux fricaſſez. 90
Artichaux frits. Là meſme.
Artichaux à la poivrade. 91
Artichaux en cus. Là meſme.
Aſperges à la ſauce douce. 96
Aſperges en ragouſt. 96
Aſperges à la creſme. Là meſme.
Atteleaux. 50

Baignets de moëlle, B. 83
Baignets de pommes, 84
Baignets d'artichaux, là meſme
Batteurs de pavé en ragouſt, 68
Beatilles en potage. 10
Beatilles en ragouſt. 88
Beatilles en tourte. 17
Beccaſſes roſties en potage. 17
Beccaſſes & Beccaſſines roſties à la broche. 60. 77 & 61
Beccaſſes en paſté. 145
Biſet roſty, 58
Biſque de pigeonneaux. 3
Demy Biſque. 18
Blanc manger. 82
Tremeau de Bœuf en potage, en potage au tailladin, 16
piece de Bœuf à l'Angloiſe, ou Chalonnoiſe. 32
piece de Bœuf à la daube, 35
piece de Bœuf à la marote, 36
piece de Bœuf au naturel. 36
Bœuf à la mode, 42. à l'eſtoffade. 42
langue de Bœuf en ragouſt, 33
Boudin blanc, 29
Bouillon pour nourrir les pots. 1
Cailles marbrées en potage. C. 6
Caille roſtie. 57
Caille en paſté. 113
Cailleteaux roſtis 59
Canards en potage aux navets. 4 & 20
Canards farcis en potage. 20
Canards en ragouſt. 48
Canard ſauvage en ragouſt. 69
Canard en paſté. 114
Cardons d'Eſpagne. 96
Champignons en ragouſt. 91
Champignons farcis. là meſme.
Champignons frits. 92
Champignons à l'olivier. là meſme.
Chapon au riz en potage. 15
Chapon farcy en potage. 19
Chapon aux huiſtres. 43
Chapon roſty. 57
Chapon roſty au Creſſon. 62

Cuiſ-

Cussieaux de Chevreuïl. 48
Choux fleurs. 78
Civé de Liévre. 34
Cochon de laict en potage, 14
Cochon de laict à la daube. 37
Cochon farcy. 46
Cochon piqué. 61
Cochon de laict au naturel. 62
Costellettes de mouton en ragoust. 42
Cresme de pistache. 78
Cresme à la Mazarine. 22
Cus Blancs, ou Thiastias rostis. 162

D.

Dindonneaux rostis. 59
menus droits de Cerf. 95

E.

Eau, ou jus de mouton, veau ou chapon. 104
Autre façon de la mesme Eau. 105
Eau de poulet. 105
Epaule de mouton en ragoust. 41
Epaule de veau en ragoust. La mesme.
Epaule de veau rostie. 68
Epaule de sanglier rostie. 63
Epaule de sanglier en ragoust. 45
Estudeaux en potage. 8
Estudeaux desossez farcis en potage, 19. rostis. 58

F.

Faon de biche rosty. 64
Faon de Chreveuïl rosty, La mesme
Faisan rosty. 56
Filet de Cerf rosty. 60
Filet de Chevreuïl rosty. 64
Fricandeaux en potage. 6
Fricandeaux en ragoust. 40
Fricassée de veau. La mesme.
Foye de chrevreuïl en ragoust. 77
Foye de chevreuïl en omelette. 77
Foye de veau fricassé. 38
Foye de veau en ragoust. 44
Foye de veau piqué. 45
Foye de veau rosty à la broche. 69
Foye gras en ragoust. 38
Foye gras sur le gril. La mesme

Foye gras cuit dans la cendre, là meſme.
Foye gras frit en baignets. 88

G

Garnitures de Piſtaches, de Citrons, & de Grenade. 104
Gaudiveaux en paſté. 52
Gelée commune. 80
Gelée de Corne de Cerf. 81
Gelée vette, rouge, jaune, violette, & bleuë 81 & ſuivans.
Gelinotte roſtie. 56
Gradouble en ragouſt. 39
Grive roſtie. 60
Grive en ragouſt. 100

H

Haut coſté de veau en ragouſt. 35
Haut coſté de Mouton en ragouſt. 65
Héron roſty. 63

I

Jambon en ragouſt. 79
Jambon roſty. là meſme.
Jambon en tranche. là meſme.
Jambons de Mayence, & méthode pour les faire. 100
Jambon en paſté. 141
Jaret de veau en potage. 21
Jarets de veau farcis en potage. 26
Jaret de veau à l'épigramme. 28
Jus de champignons. 103
Jus de bœuf ou de mouton. 104
Jus ou eau de mouton, veau ou chapon. 104

L

Langue de Bœuf en ragouſt. 33. 86
Langue de bœuf fraîche. 66, Autre façon. là meſme.
Langue de porc en ragouſt. 33 & 86
Langue de porc parfumée. 87
Langue de porc grillée en ragouſt, là meſme. 48
Langue de mouton en ragouſt. 33 & 123
Langues de mouton frites en ragouſt & baignets. 44, 97
Langues de mouton roſties. 43
Langues de mouton piquées. 97
Langues de mouton ſur le gril. 97
Langues de mouton en paſté. 146
Lapreaux en potage. 16
Lapreaux en ragouſt. 42
Lapreaux roſtis. 59
Lapreaux en paſté. 143

Levraut roſti. 56
Liaiſons. 102
Liaiſons d'amande, de champignons & de farine. là meſme.
Liaiſons de truffes. 103
Longe de veau à la marinade. 28
Longe de veau en ragouſt. 38
Longe de veau roſtie. 61
Longe de cerf roſtie. 60
Longe de chevreuil en ragouſt. 42
Longe de chevreüil roſtie. 60
Longe de mouton en ragouſt. 66

M

Macreuſe au lard en paſté. 146
Marcaſſin roſti. 59
Mauviettes en potage. 18
Mauviettes roſties. 59
Mauviettes en ragouſt. 79
Merles en paſté 145
Manches d'épaules de mouton à l'olivier. 30
Manches d'épaules de moutou en ragouſt, en potage. 17
Membre de mouton haché en potage, 19 à la Cardinale, 27 à la daube, 34 à la Locate 46 en paſté, 138 potage de Mouton frit aux navets.

N

Nulle. 89
Nulle ambrée. 90
Nulle verte. là meſme.

O

Oeufs à la Portugaiſe, 93 Autre façon. 94
Oeufs mignons. là meſme.
Oeufs filez. là meſme.
Oeufs à la Varenne. 121. Autre façon. 95
Oeufs à la neige. là meſme.
Oeufs à la huguenotte. 95
Omelette de beatilles. 76
Omelettes de Jambon. 92
Oreilles & pieds de porc en ragouſt. 74
Ortolans roſtis. 60
Ortolans en ragouſt. 86
Oyſon en potage à la purée. 11
petite Oye d'Oyſon en potage. là meſme.
Oyſon aux pois verts. 11
Oye ſalée à la purée. là meſme.
Oyſons farcis en potage. 23

Oye à la daube. 37
Oye en ragouſt. là meſme.
Oyſon roſty. 58
Oye ſauvage & privée roſtie, P. 61
PAlets de Bœuf ſalez pour garder. 99. 222
Panaſde, 106. Autre façon. là meſme.
Paſte filée. 84
Paſte de Citron, Paſte d'Amandes, Paſte de Piſtaches. là m.
Paſtez de chapon deſoſſé, de gaudiveau, d'aſſiete. 51
Paſtez à la Marote, à l'Angloiſe. 52 & 53
Paſté à la Cardinale. 53
Paſté de venaiſon. 74 & 107
Paſté de Jambon. 75
Paſté de membre de mouton. 108
Paſté à l'Angloiſe. 53 & 108
Paſté de gaudiveaux, 52 & 110
Paſté de Perdrix. 110
Paſté de Jambon. 75 & 110
Paſté de poitrine de veau. 111
Paſté d'aſſiette. 52 & 111
Paſté à la Cardinale. 53 & 207
Paſté à la Marote. 52 & 112
Paſté de lapreaux. 112
Paſté de poule. là meſme
Paſté d'alloüetes. 112
Paſté de veau, là meſme
Paſté de Cailles. 112
Paſté de Beccaſſes. là meſme
Paſté de merles. 114
Paſté de canards. là meſme
Paſté de macreuſe au lard. 114
Paſté d'agneau, la meſme. Autre façon.
Paſté de langues & mouton. là meſme.
Paſté de chevreau chaud. 115. Autre façon. là meſme.
Paſté d'oyſon. là meſme.
Paſté de manches d'épaules. 115
Perdrix en paſté. 110
Perdrix aux choux en potage. 4
Perdrix Marbrées en potage. 5
Perdrix deſoſſées farcies en potage. 23
Perdrix en ragouſt. 32
Perdrix à l'eſtoffade. 43
Perdrix roſtie. 57

Perdreaux rostis. 15. 57. 59
Perdreaux en ragoust. 100
Pets de putain. 84
Pieds de veau en ragoust. 39
Pieds de veau fricassez. 47
Pieds de mouton en ragoust. 39
Pigeonneaux en bisque. 3
Potage de Pigeonneaux. 9
Potage de pigeonneaux rostis. 10
Pigeons en potage aux pois verds. 12
Pigeons ramiers. 61
Pigeonneaux farcis en potage. 20
Pigeonneaux en ragoust. 39
Pigeonneaux fricassez. 40
Pigeonneaux rostis. 57
Pigeonneaux en ragoust. 62
Pigeonneaux salez pour garder. 99
Pluvier rosty. 42
Poitrine de veau en potage. 13 Farcie en potage. 21. A l'estofade.. 32. Frite en ragoust. 41
Poitrine de veau en pasté. 111
Poitrine de mouton en aricot. 34
Porc privé. 64
Potage de santé. 4
Potage à la Reyne. 7
Potage à la Princesse. 7
Potage à la Jacobine. 8 & 18
Potage de marmite. 16
Poularde en ragoust. 29
Poularde grasse farcie. 67 & 87
Poulets en potage garny d'asperges. 5. en potage aux choux fleurs & en ragoust. 10. en potage aux pois verts 12. en potage au ris. 26
Poulets farcis en potage. 19
Poulets marinez. 32. fricassez. 40, à l'étuvée. 45
Poulets de Grain Rostis. 53
Poulets marinez. 79 & 222
Poulets d'Inde farcy en potage. 23, à la framboise. 27
à la daube, 34. en ragoust. 53 & 38
Poulets d'Inde rostis. 57
Poulets d'Inde en pasté. 109
Poulette d'eau rostie. 62
Profitcolles en potage. 2

Q

Queuë de mouton en ragouſt. 33
Queuë de mouton roſtie. 36
Queuë de mouton au naturel. 36

R

Rable de Lievre roſti. 63
Ralle roſtie. 59
Ramequin de roignon, 85
Ramequin de chair, Ramequin de fromage, Ramequin de ſuye de cheminée, Ramequin d'oignon. 86
Ramequin d'aulx. 86
Ramiers en potage, 8. roſtis. 83
Riſſolles frites. 83
Riſſolles feuïlletées. là meſme.
Roignons de Belier 99. Autre façon. là meſme.
Roignons de Belier ſalez pour garder. 223
Ris de veau frits. 76
Ris de veau piquez & en ragouſt. 76. 77.
Ris de veau en tourte. 151
le Rouge roſti. 56
Roëlle de veau en ragouſt. 41

S

Salade de citron. 82
Salades de Grenade. 97
Salé aux pois en potage. 12
Sarcelles à l'hypocras en potage, 8 en potage au ſuc de navers, 9 en ragouſt. 58
Sauce de poivrade. 69
Sauce verte. là meſme.
Sauce au Lapreau. là meſme.
Sauſſe de blanc en perdrix. 30
Servelats. 80

T

Teſtes d'agneaux deſoſſées farcies. 22
Teſte de veau frite en potage. 16
Teſte de veau deſoſſée, farcie en potage. 21
Teſte de veau frite en ragouſt. 45
Tetine de chevreüil. 77
Tetine de vache. 68
Tortuës en potage. 14
Tortuës en ragouſt. 93
Tourte de lard 50 & 116
Tourte de moëlle. 51 & 116
Tourte de Pigeonneaux. 51 & 116

Tourte de veau. 51 & 117
Tourte de franchipane. 89
Tourte de pistaches. 93
Tourte de beatilles. 117
Tourte de moineaux. 118
Tourte d'allouëtes. là mesme
Tourte de ris de veau. 118
Tourte de blancs de chapon. là mesme.
Tourte rostie. 56
Tranche de pasté. 75
Tranche de hure. 98
Tranche de hure en ragoust. là mesme
Autre façon. là mesme.
Truffes en ragoust. 75
Truffes seiches. 75
Truffes au naturel. 76
Trumeau de Bœuf au tailladin, en potage. 19

V
Veau en pasté. 134
Venaison en pasté. 20. 137

TABLE.

Generale des Viandes maigres, des diverses sortes d'œufs, & des façons d'appreſter toutes sortes de légumes, à servir sur le champ, ou à garder, ensemble de quantité d'autres petites curiositez de bouche, contenuës en ce Livre, dirigées par ordre Alphabétique.

A
Achis de carpes. 189
Achis d'anguille en pasté. 265
Allozes rosties en ragoust, & au court-bouillon. 156
Alloze à l'étuvée. là mesme.
Alloſe au court bouillon, & rostie en ragoust 181 Autre façon. là mesme.
Amandes en tourte. 213
Anguille rostie à la sauce verte. 157
Anguille à l'étuvée, & au servelast. là mesme
An-

Anguille en ragouſt, 158. Autre facon, là meſme.
Anguille de Mer, là meſme.
Anguille à l'étuvée, & frite en ragouſt, là meſme.
Anguilles en paſté, 108, 167, 206
Artichaux frits, 192
Artichaux à garder, 217
Aſperges en potage, 126 & 294
Aſperges rompuës en potage, 136 Autre façon, là meſme.
Aſperges à la ſauce blanche, 193
Aſperges à la creſme, 193
Aſperges fricaſſées, 200
Aſperges à garder, 218
Attereaux de poiſſon en potage, 126
Aumare au court-boüillon, & à la ſauce blanche. 159

B

Baignets. 190
Baignets de pommes. 84
Baignets de grenoüilles. 242
Barbeaux en ragouſt. 153
Barbeaux roſtis au court-bouillon, & au demy courtbouillon, là meſme.
Barbeaux à l'étuvée. 154
Barbuës en caſtrolle. là meſme.
Barbuës au court-boüillon. 178
Barbuës en paſté. 206
Beſcard au court-bouillon. 179
Beſcard en paſté. 206
Bettes-raves. 196
Bettes-raves à garde. 218
Beurre à garder. 216
Beurre ſalé. 223
Blanc-manger. 192
Bouillie de fleur de bled. 196
Bouillons maigres de pluſieurs façons, 224 & 225
Breſme en ragouſt. 148
Breſme roſtie. 182
Brochet en ragouſt. 146
Brochet farcy. 159
Brochet roſty à la broche. 160
Brochet au bleu. 182
Brochet à la ſauce. 183

C

Cardes de poirée & d'artichaux. 200
Cardes d'artichaux ſalées pour garder. 201 & 222

Carrottes. 196
Carrottes rouges. 200
Carpe en potage. 112
Carpes farcies en potage. 123
Carpies roſties en potage. là meſme.
Carpe à l'étuvée, farcie en ragouſt, & frite en ragouſt. 147
Carpe roſtie en ragouſt, & au demy court-bouillon. 147. 148
Carpe au bleu. 184
Carpe farcie. 185
Carpe en paſté deſoſſée 207. Autre façon, là meſme.
Carpe en tourte. 210
Celeris. 193
Champignons farcis en potage. 125 & 142
Champignons à la creſme. 188
Champignons à garder. 219
Cheruis. 195
Autre façon, là meſme.
Chicorée blanche. 200
Autre façon. là mêſme.
Chicorée à garder, 218
Choux en potage au laict. 128
Choux en potage au pain frit, là meſme.
Choux en potage de purée. là meſme.
Choux fleurs. 78 & 193
Choux fleurs en potage. 137
Choux pour ſervir à l'entremets. 219
Choux à garder. 219
Citrouille au beurre en potage. 128
Citrouille au laict en potage. 129
Citrouille, 196. Autre façon. là meſme.
Citrouille en tourte. 213
Concombres farcis en potage. 131
Concombres fricaſſez. 198
Autre façon. là meſme & ſuivans.
Concombres à garder. 217

E

ENtremets de Careſme. 240
Ecreviſſes en potage. 227
Ecreviſſe en tourte. 210
Eperlans en potage. 126
Eperlans en ragouſt. 164
Eperlans frits. 186
Epinards en tourte. 212

Epinards d'entrée. 20 & 237
Eſturgeon au court-bouillon. 179
Eſturgeon en paſté. 206

F

Fidelles en potage. 137
Foye de lotte. 210
Foye de lotte en tourte. 191
Framboiſes en potage. 135

G

Gelée de poiſſon. 192
Gelée verte. 192
Grenoſt en potage. 133
Grenoſt en ragouſt. 161
Grenoſt en paſté. 167. 208
Grenoſt en caſtrolle. 179
Grenoüilles au ſaffran en potage. 133
Grenoüilles en tourte. 211

H

Harans frais roſtis, & à la ſauce rouſſe. 160
Harans ſalez & ſorets. 166
Huiſtres en potage. 133 & 121
Huiſtres au-demy court-bouillon ſalées. 150 Autre façon. Autre façon. là meſme.
Huiſtres en ragouſt, en baignets, & rôties. 151
Huiſtres fraîches en tourte. 209
Huiſtres ſallées pour garder. 220
Hure de ſaumon à la ſauce rouſſe. 165
Autre façon. 165
Hure de ſaumon en ſalade. là meſme.

I

Iambon de poiſſon. 193 & 193

L

Laict avec jaunes d'œufs en potage. 129
Laict d'amandes en potage. 142
Laittances de carpe frites. 191
Laittances en ragouſt. là meſme
Laittances de carpe en tourte. 210
Laituës farcies en potage. 228. 196
Laituës à garder. 217

Lam-

Lamproye en ragouſt, ſur le gril en ragouſt, & à la ſauce douce. 156
Langouſte au court-bouillon. 159
Langouſte à la ſauce blanche. là meſme.
Lentilles en potage. 234
Lentilles d'entrée. 237
Limandes en potage. 253
Limandes en caſtrolle, frites & roſties. 154
Limandes frites en ragouſt. 180
Limandes en paſté. 207
Limandes en tourte. 209
Loſches en potage. 141
Lottes en potage. 136
Lottes en ragouſt, & frites en ragouſt, 149. Autre façon de Lottes que l'on met à l'étuvée. 150
Lottes en caſtrolle, 184
Lottes en tourte. 110
Loutre de Mer au court-bouillon, & ſur le gril. 180

M

Macreuſe farcie en potage. 136
Macreuſe aux navets en potage. 139
Macreuſe en potage garny. 139
Macreuſe en ragouſt & au court-bouillon. 156
Macreuſe roſtie en ragouſt, & deſoſſée farcie. là meſme.
Macreaux frais roſtis. 160
Macreaux ſalez. 166
Marſouin au court-bouillon & en ragouſt. 180
Melon en tourte. 212
Merluche frite à la ſauce-Robert. 165
Moules en potage. 169
Moules de poiſſon. 163
Moruë fraîche roſtie en ragouſt. 182
Moruë au demy court-bouillon, 161
Moruë fraîche en ragouſt. 161
Moruë de Terre-neuve. 161
Moruë fraiche en paſté. 207
Mouſſerons. 188

N

Naveis frits en potage. 189 & 199
Nulles, 190

Oeufs

O

Oeufs de toutes façons, depuis la page 170
Juſques à la page. 176
Oygnon en potage, 131. avec du laict. 140
Oubelon en potage. P 134. 196
Panets en potage. 134, 197
Paſte filée. 191
Autre façon de paſte. 258
Paſtez de toutes façons, depuis la page 203 juſques à la page. 208
Perches au court-bouillon. 183
Petits paſtez de poiſſon. 215
Pets de putain. 190
Piſtaches en tourte. 212
Plies en caſtrolle, & roſties. 154 & 155
Plies en paſté. 168 & 206
Poireaux en potage. 135
Poireaux à la purée & en potage. 139
Poire en tourte. 213
Pois verts en potage. 130
Pois paſſez. 201
Pois verts à garder. 218
Pommes fricaſſées, 199 Autre façon. là meſme.
Pommes au ſucre. 213
Pommes en tourte. 194
Potage aux herbes. 121
Potage à la Reyne. 124
Potage à la Princeſſe. 124
Potage de profiteolles. 6 & 130
Potage d'herbes ſans beurre. 131
Potage de neige. 132
Potage aux moulles. là meſme.
Potage de ſon. 134
Potage de ris. 137
Potage de tailladins. 138
Potage de purée aux poix verts. 130, 138
Potage aux herbes garni de concombres. 140
Potages de Careſme, & la maniere de les ſervir diverſement, & d'autre façon que ceux des jours maigres ordinaires 227
& ſuivans, juſques à 234
Pourpier à garder. 271

Digitized by Google

Fruneaux. 302
Purée verte en potage. 310

R

Raye frite en ragouſt. 163
Raye frite. 181
Riſſolles. 242
Rouget en potage. 142 & 296
Rouget en Ragouſt. 161

S

Sardines de Royant. 161
Saumon à la ſauce douce, en potage. 138
Saumon en ragouſt, & à l'étuvée. 149
Saumon au court-bouillon. 179
Saumon en paſté. 205
Second de Careſme, & Avis ſur iceluy. 303 & 304
Seiches fricaſſées. 164
Serſifis. 198
Servelats d'anguilles. 191
Services du Vendredy Sainct. 308
Soyes roſties, farcies, ſans farce, & à l'étuvée. 152 & 153
Solles deſoſſées & farcies en potage. 126
Solles en ragouſt. 145
Solles frites. 179
Solles en paſté. 208
Solles en paſté moitié frites. là meſme.
Solles à garder & à frire. 220 & 280
Soupreſſe de poiſſon. 163

T

Tanches en potage. 122
Tanches en ragouſt. 146
Tanches farcies en ragouſt. 146
Tanches frites & marinées. là meſme.
Tanches au court-bouillon. 181
Tanches en tourte. 211
Tons marinez. 165
Toupinambours. 198
Tortuës en potage. 125
Tortuës en ragouſt. 194
Tourtes de laittances. 169
Tourtes de pluſieurs façons & ingrediens, depuis la page 209 juſques à la page. 215

Tripes de morues fricaſſées. 164
Truffes, 180 Autre façon. là meſme.
Truffes d'entrée. 201
Truffes à garder. 276
Truites ſaumonnées. 149 & 182
Truites communes. 166
Truites au court-bouillon. 183
Truites en paſté, 206
Turboſt en caſtrolle. 178
Turboſt en paſté. 206

V

VEndredy Saint, la maniere d'apreſter les viandes qu'on y doit ſervir.
Vilain en ragouſt, au court-bouillon, & à l'étuvée. 152
Vives en potage. 141
Vives roſties ſur le gril. 178

FIN.

LE

LE CUISINIER FRANÇOIS,

Enſeignant

La Maniere de bien apprêter & aſſaiſonner les Viandes qui ſe ſervent aux quatre ſaiſons de l'année, en la Table des Grands & des Particuliers.

La Maniere de faire le Boüillon pour la nourriture de tous les pots, ſoit des potages, entrées, ou entremets.

VOus prendrez trumeaux derriere de ſimiere, peu de mouton, & quelques volailles, & ſuivant la quantité que vous voulez de boûillon vous mettrez de la viande à proportion, puis la ferez bien cuire avec un bouquet que vous ferez avec perſil, ſiboules & tin liez enſemble, & un peu de clou, & tenez toûjours de l'eau chaude pour remplir le pot; puis eſtant bien fait, vous le paſſerez dans une ſerviette pour vous en ſer-

vir. Et pour la viande roſtie, aprés en avoir tiré le jus, vous la mettrez boüillir avec un bouquet ainſi que deſſus, faites la bien cuire, puis la paſſez pour mettre à vos entrées, ou aux potages bruns.

Table des Potages qui ſe peuvent faire pour ſervir és jours gras.

Bisque de Pigeonneaux.	1
Potage de Santé.	2
Potage de Perdrix aux Choux.	3
Potage de Canards aux Navets.	4
Potage de Poulets garni d' aſperges.	5
Potage de Perdrix marbrées.	6
Potage de Fricandeaux.	7
Potage de Cailles marbrées.	8
Potage de Ramiers garni.	9
Potage de Profiteoles.	10
Potage à la Reine.	11
Potage à la Princeſſe.	12
Potage à la Jacobine.	13
Potage d' Eſtrudeaux.	14
Potage de Sarcelles à l' Hypocras.	15
Potage d' Alloüettes aux roux.	16
Potage de Pigeonneaux.	17
Potage de Sarcelles au ſuc de navets.	18
Potage de beatilles.	19
Potage de poulets aux choux fleurs.	20
Potage de poulets en ragouſt.	21
Potage de pigeonneaux roſtis.	22
Potage d' oyſon à la purée.	23
Potage de petite oye d' oyſon.	24
Potage d' oyſon aux pois verts.	25

Potage d'oye ſalée à la purée. 26
Potage de poulets aux pois verts. 27
Potage de pigeons aux pois verts. 28
Potage de ſalé aux pois. 29
Potage de lapreaux. 30
Potage d'abatis d'agneaux. 31
Potage d'aloüette à la ſauce douce. 32
Potage de jaret de veau. 33
Potage de poitrine de veau. 34
Potage de moviettes. 35
Potage de tortuës. 36
Potage de cochon de lait. 37
Potage de mouton haché. 38
Potage de trumeau de bœuf. 39
Potage de chapon au ris. 40
Potage de poulets au ris. 41
Potage de trumeau de bœuf au tailladin. 42
Potage de marmite. 43
Potage de teſte de veau frite. 44
Potage de mouton frit aux navets. 45
Potage de manche d'épaules en ragouſt. 46
Potage de beccaſſes roſties. 47
Demie biſque. 48
Potage à la Jacobine au fromage. 49

Maniere de faire toutes ſortes de Potages.

1. *Biſque de Pigeonneaux.*

Prenez des pigeonneaux, aprés qu'ils ſeront bien nettoyez & trouſſez, ce que vous ferez, faiſant un trou avec un coûteau au bas de l'eſtomach, & y paſſant les cuiſſes, faites les blanchir, c'eſt à dire, mettez-les dans un pot avec de l'eau chaude, ou du boüillon du

pot, & les couvrez bien; en ſuite les empotez avec un petit brin de fines herbes, & empliſſez voſtre pot du meilleur de vos bouillons, empeſchez bien qu'il ne noirciſſe, puis faites ſeicher voſtre pain, & le faites mitonner au boüillon de pigeon, puis dreſſez apres qu'il eſt bien aſſaiſonné de ſel, poivre & clou, le garniſſez de pigeonneaux, creſtes, ris de veau, champignons, jus de mouton, puis piſtaches, ſervez & garniſſez les bords du plat de tranches de citron.

2. *Potage de ſanté.*

Le potage de ſanté ſe fait de chapons, apres qu'ils ſont bien nettoyez, vous les trouſſez & les empotez avec du boüillon, le couvrez de peur qu'il ne devienne noir. Faut le bien aſſaiſonner de ſel, bien faire cuire, & y mettre force bonnes herbes; en hyver chicorée blanche, puis dreſſez & garniſſez vos herbes; ſçavoir, de carde & racine de perſil, ou chicorée, & ſervez.

3. *Potage de Perdrix aux choux.*

Eſtans bien nettoyées vous les larderez de gros lard, puis les trouſſez, les faites blanchir & les empotez avec ſon boüillon. Prenez des choux & les empotez auſſi avec vos perdrix; apres qu'ils ſeront cuits, vous y paſſerez un peu de lard fondu, & les aſſaiſonnerez avec clou & poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garniſſez de fagouës de veau ou ſauciſſe ſi vous en avez, puis ſervez.

4. *Potage de Ganardt aux navets.*

Apres qu'ils ſont nettoyez, lardez les de gros

gros lard, puis les paſſez dans la poëſle, avec ſain doux ou lard fondu, ou bien les faites roſtir trois ou quatre tours à la broche, puis les empotez : enſuite prenez vos navets, les coupez comme vous voudrez, les faites blanchir, les farinez, & les paſſez par du ſain-doux ou du lard, juſques à ce qu'ils ſoient bien roux, mettez-les dans vos canards, faites bien cuire le tout, mitonnez voſtre pain, afin que voſtre potage ſoit lié, ſi vous avez des capres vous les y meſlerez, ou un filet de vinaigre, dreſſez & garniſſez de navets, puis ſervez.

5. *Potage de poulets garny d'aſperges.*

Aprés qu'ils ſont bien trouſſez faites-les bien blanchir, & les empotez avec une barde par deſſus, rempliſſez voſtre pot de voſtre meilleur boüillon, & les aſſaiſonnez de ſel, & d'un brin de poivre, & ne les laiſſez trop cuire, ſeichez voſtre pain, puis le faites mitonner & le garniſſez de vos poulets, avec aſperges fricaſſées & rompuës, champignons, creſtes, ou des beatilles de vos poulets, de peu de piſtaches & de jus de mouton, & garniſſez le bord de voſtre plat de citron, puis ſervez.

6. *Potage de perdrix marbrées.*

Aprés que vos perdrix ſont bien trouſſées, lardez-les de gros lard, & les faites blanchir, puis les empotez, faites les bien cuire & les aſſaiſonnez de ſel, puis y faites entrer & mitonner voſtre pain. Garniſſez-en voſtre potage, & de champignons, les faites un peu boûillir ſur le feu, y mettant du boûillon blanc d'amen-

des, & du jus de mouton, piſtaches & citron, puis ſervez.

7. *Potage de fricandeaux.*

Prenez une roüelle de veau, la coupez fort deliée, faites la bien piquer & la faites prendre couleur dans une tourtiere, ou entre deux plats, mettez-en les tranches dans un petit pot avec du meilleur boüillon, les aſſaiſonnez, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos fricandeaux, champignons, truffes, aſperges, jus de mouton, piſtaches ſi vous voulez, ou citron, puis ſervez.

8. *Potage de cailles marbrées.*

Aprés que vos cailles ſont trouſſées & blanchies, farinez-les & les paſſez avec du lard ou ſain doux; puis les empotez, faites-les bien cuire & les aſſaiſonnez de ſel, faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos cailles, avec truffes, champignons, creſtes, & piſtaches, puis ſervez.

9. *Potage de ramiers garni.*

Prenez des ramiers ou gros pigeons, faites les blanchir, & les lardez de moyen lard, puis les empotez, & faites bien cuire avec aſſaiſonnement de ſel & un brin de thin, faites mitonner voſtre pain, puis le garniſſez de vos ramiers, cus d'artichaux, aſperges, & ſervez.

10. *Potage de profiteolles.*

Il ſe fait ainſi: Vous prendrez quatre ou ſix petits pains, vous en oſterez toute la mie par une petite ouverture faite au deſſus, vous oſtez le couvert, & le faites ſeicher avec le pain, les faites paſſer par du ſain doux ou du lard, puis

puis faites mitonner voſtre pain avec voſtre meilleur bouillon, & l'arrouſez de boûillon d'amendes, puis mettez vos pains pour garnir voſtre potage, & les empliſſez de creſtes, de ris de veau, beatilles, truffes, champignons, & couvrez. Mettez-y du bouillon juſques à ce que le pain ſoit imbu; avant que ſervir jettez du jus & ce que vous aurez par deſſus, puis ſervez.

11. *Potage à la Reyne.*

Prenez des amendes, les battez & les mettez boüillir avec un bon boûillon, un bouquet, & un morceau du dedans d'un citron, un peu de mie de pain, puis les aſſaiſonnez de ſel, prenez bien garde qu'elles ne bruſlent, remuez-les fort ſouvent, & les paſſez : prenez en ſuite voſtre pain & le faites mitonner avec le meilleur boûillon, qui ſe fait ainſi : Aprés que vous aurez deſoſſé quelque perdrix ou chapon roſty, prenez les os & les batez bien dedans un mortier, puis prenez du boûillon, faites cuire tous ces os avec un peu de champignons, & paſſez le tout dans un linge, & de ce boûillon mitonnez voſtre pain, & à meſure qu'il mitonnera, arroſez le de boûillon, d'amendes & de jus, puis y mettez un peu d'hachis bien delié, ſoit de perdrix ou de chapon, juſques à ce qu'il ſoit plein. Prenez en ſuite la pelle du feu, la faites rougir & paſſez par deſſus. Garniſſez voſtre potage de creſtes, piſtaches, grenades & jus, puis ſervez.

12. *Potage à la Princeſſe.*

Prenez du meſme boûillon du potage à la Rey-

Reyne tirez d'oſſemens roſtis, faites mitonner un pain en crouſte, & enſuite un petit hachis de perdrix, que vous ſemerez ſur voſtre pain, ſi delié qu'il ne paroiſſe point, faites le mitonner & l'empliſſez peu à peu, garniſſez-le des plus petits champignons, creſtes, roignons, piſtaches, citron, & jus en quantité, puis ſervez.

13. *Potage à la Jacobine.*

Prenez chapon ou perdrix, les faites roſtir, les deſoſſez, & en hachez le blanc bien menu. Prenez-en auſſi les os, les caſſez, & les mettez cuire avec du boûillon & un bouquet dans un pot de terre, puis les paſſez dans un linge, faites mitonner voſtre pain, mettez deſſus un lit de chair, ou de fromage ſi vous voulez, un lit de boûillon d'amendes, & le faites bien boûillir, & l'empliſſez peu à peu, puis le garniſſez de petits bouts d'aiſles deſoſſées par un bout : prenez trois œufs avec un peu de boûillon d'amendes ou autre, les battez enſemble, & les jettez ſur voſtre potage, faites y paſſer la pelle du feu, puis ſervez.

14. *Potage d'eſtrudeaux.*

Prenez eſtrudeaux, les habillez & les faites blanchir, c'eſt à dire, les faire tremper quelque temps dans de l'eau fraîche, ou dans le boûillon, puis les empotez avec autre boûillon bien aſſaiſonné de ſel, dreſſez & les garniſſez de tout ce que vous aurez de reſte de garniture ſur un pain mitonné, & ſervez

15. *Potage de ſarcelles à l'hypocras.*

Prenez ſarcelles & les appropriez, & net-

toyez

toyez bien, les faites blanchir ainſi que deſſus, & eſtans piquées de quelque lardon dedans, les paſſez avec du lard ou ſain-doux, puis les empotez : lors qu'elles ſeront preſque cuites, vous jetterez dedans des brignolles avec un morceau de ſucre, & garnirez voſtre potage de ces ſarcelles & brignolles.

16. *Potage d'allouettes aux roux.*

Prenez vos alloûettes & leur tirez les juſiers, faites les blanchir, enfarinez les & les paſſez dans la poëſle avec beurre, lard, ou ſain doux, juſques à ce qu'elles ſoient bien rouſſes, puis les empotez avec bon boûillon, & un bouquet, & les faites cuire : faites bien mitonner un pain que vous garnirez de vos alloûettes, palets de bœuf, jus de mouton & de citron, puis ſervez.

17. *Potage de pigeonneaux.*

Prenez des pigeonneaux, faites les bien eſchauder & les empotez avec bon boûillon, & un bouquet : faites-les bien cuire avec une barde de lard, puis les dreſſez ſur un pain mitonné & les garniſſez d'artichaux & aſperges fricaſſées, pois verts ou laictuës, puis ſervez.

18. *Potage de ſarcelles au ſuc de navets.*

Pour le faire, prenez des ſarcelles & les faites roſtir, puis les empotez avec un bon boûillon, prenez des navets enſuite, les faites blanchir, les enfarinez, & les paſſez par la poëſle, en ſorte qu'ils ſoient bien roux, mettez les avec vos ſarcelles, & les faites cuire enſemble, & lors que vous voudrez dreſſer paſſez les navets dans un linge, pour en épurer

le ſuc, dont vous garnirez voſtre potage, enſemble de vos ſarcelles & de grenades, puis ſervez.

19. *Potage de beatilles.*

Prenez des beatilles, faites-les bien échauder, paſſez-les par la poëſle comme une fricaſſée de poulets, les empotez avec bon boûillon, & faites les bien conſommer, faites mitonner un pain, que vous garnirez de vos beatilles avec force jus de mouton & roignons de belier, puis ſervez.

20. *Potage de poulets aux choux fleurs.*

Empotez les avec du boûillon, faites les cuire avec un bouquet & bien aſſaiſonné de ſel, clou, poivre, & rapez un peu de muſcade ou croûtes de pain quand ſerez preſt de ſervir, garniſſez-en voſtre pain mitonné avec choux fleurs, jus de mouton, & ſervez.

21. *Potage de poulets en ragouſt.*

Eſtans roſtis écartelez les, puis les mettez entre deux plats en guiſe de ragouſt, avec du boûillon du pot; faites mitonner voſtre pain en crouſte, & le garniſſez de vos poulets, mettant autour peu de champignons & aſperges, puis ſervez.

22. *Potage de pigeonneaux roſtis.*

Empotez-les avec de bon boûillon bien aſſaiſonné de ſel & de clou, & les faites cuire; faites en ſuite mitonner vos croûtes & les garniſſez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre, prenez garde que voſtre potage ſoit brun, puis ſervez.

23. *Po-*

Digitized by Google

23. *Potage d'oyſon à la purée.*

Prenez oyſon ou autre choſe que vous voudrez, empotez-les & faites bien cuire, puis prenez vos pois & les faites bien cuire, paſſez-les en ſuite par une paſſoire bien deliée, & mettez voſtre purée dans un pot avec un bouquet, paſſez un peu de lard par la poëſle, & eſtant fondu jettez-le dans le pot, & lors que vous voudrez ſervir faites mitonner voſtre pain avec le boûillon de vos oyſons, puis jettez voſtre purée par deſſus, pour laquelle rendre verte, il ne faut pas laiſſer cuire vos pois tout à fait : mais aprés eſtre demy cuits battez les dans un mortier, & les paſſez avec bon boûillon, ou ſi c'eſt en hyver vous prendrez de la poirée ou ozeille pilée & preſſée, & jettez le jus autour de voſtre potage, lors que vous ſerez preſt de ſervir.

24. *Potage de petites oyes d'oyſon.*

Faites les bien blanchir, & les empotez avec du boûillon, un bouquet & une barde de lard, faites-les bien cuire, en ſorte qu'eſtant cuites elles paroiſſent blanches, faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos petites oyes, que vous blanchirez ſi vous voulez, & y mettez un peu de capres hachées, puis ſervez.

25. *Potage d'oiſons aux pois verts.*

Empotez vos oiſons avec un boûillon, aprez les avoir bien preparez & blanchis, faites les bien cuire & les aſſaiſonnez bien ; faites paſſer vos pois dans la poëſle, puis les mettez dans un petit pot avec peu de boûillon, & aprés qu'ils ſeront bien cuits, faites mitonner voſtre pain,

& le garniſſez de vos oyſons & de leurs abatis, s'entend la petite oye, & de vos pois entiers ou paſſez, puis ſervez garnis de laictuës.

26. *Potage d'oye ſalée à la purée.*

Voſtre oye eſtant bien ſalée & coupée en quatre quartiers, ſi elle eſt trop ſalée, faites la deſſaler, puis la faites larder de gros lard, & la faites bien cuire, vos pois eſtans cuits paſſez les dans une paſſoire en purée, & l'aſſaiſonnez ſelon voſtre gouſt : faites boûillir voſtre oye un boûillon dans cette purée, faites mitonner voſtre pain en d'autre bouillon, ſi vous avez d'autre pot, & ſur la purée jettez un peu de jus de mouton par deſſus pour la marbrer, puis ſervez.

27. *Potage de poulets aux pois verts.*

Vos poulets eſtans bien échaudez & trouſſez, empotez les avec bon boûillon, & les écumez bien, puis paſſez vos pois par la poëſle avec beurre ou lard, & les faites mitonner avec des laictuës, que vous aurez fait blanchir (c'eſt les mettre dans l'eau fraîche) faites auſſi mitonner voſtre pain, & enſuite le garniſſez de vos poulets, pois & laictuës, puis ſervez.

28. *Potage de pigeons aux pois verts.*

Il ſe fait de meſme façon que celuy de poulets, hormis que ſi vous voulez vous pouvez ne point paſſer vos pois en purée.

29. *Potage de ſalé aux pois.*

Faites bien cuire voſtre ſalé, ſoit porc ou oye, ou autre choſe, dreſſez & jettez voſtre purée par deſſus, puis ſervez.

30. Po

30. *Potage de lapreaux.*

Eſtans bien habillez faites les blanchir, & les paſſez par la poëſle avec beurre ou lard, enſuite empotez-les avec bon boûillon & un bouquet, & les faites cuire à propos; faites bien mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos lapreaux, champignons, & truffes, & de ce que vous aurez, puis ſervez.

31. *Potage d'abatis d'agneaux.*

Aprés que vos abatis ſeront bien blanchis empotez-les avec bon boûillon, un bouquet & une barde, c'eſt un morceau de lard gras; faites-les bien cuire, & mitonnez bien voſtre pain, & quand vous ſerez preſt à ſervir, jettez un boûillon blanc par deſſus, s'entend des jaunes d'œufs & du verjus, puis ſervez.

32. *Potage d'aloüettes à la ſauce douce.*

Plumez-les & en tirez les juſiers, puis les farinez & paſſez par la poëſle avec du lard ou ſain-doux, & les empotez avec bon bouillon, demy ſeptier de vin blanc & une demie livre de ſucre, puis faites bien cuire le tout, & mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos alouettez, & ſervez.

33. *Potage de jaret de veau.*

Empotez voſtre jaret de veau avec bon bouillon, le faites bien cuire & écumer, mettez-y de la chicorée blanche, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez du jaret, chicorée & champignons, puis ſervez.

34. *Potage de poitrine de veau.*

Faites la blanchir dans l'eau fraîche, puis

l'empotez avec bon bouillon, faites la cuire, & y mettez de bonnes herbes, & un peu de capres, & le tout bien assaisonné, dressez-le sur vostre pain mitonné, puis servez.

35. *Potage de moviettes.*

Trousſez les & leur ostez les jusiers, puis les farinez & passez par dessus la poësle avec beurre ou lard, ensuite faites les empoter avec bon bouillon, & faites bien cuire avec un bouquet ; faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos moviettes, de palets de bœuf & champignons, puis servez.

36. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, faites-les cuire avec de l'eau, & quand elles seront presque cuites, mettez-y un peu de vin blanc, de fines herbes & du lard. Lors qu'elles seront cuites, ostez les de la coquille & en tirez l'amer, coupez-les par morceaux & les passez par la poësle avec bon beurre, puis faites les mitonner dans un plat, comme aussi vostre pain avec de vostre bouillon, garnissez-les enfin de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, & de jus de citron, puis servez.

37. *Potage de cochon de lait.*

Aprés que vous l'aurez proprement habillé, mettez-le en cinq morceaux, faites les blanchir dans un bouillon ou de l'eau fraîche, & les empotez avec bon bouillon, mettez y des fines herbes & un morceau de lard, puis prenez garde qu'ils ne bouillent à sec ; faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vostre co-

cochon, la teſte au milieu des quartiers, & les abatis autour du plat, puis ſervez.

38. *Potage de mouton haché.*

Prenez un membre de mouton hachez le avec graiſſe ou moëlle de bœuf, & le faites mitonner dans un pot, faites auſſi pareillement mitonner voſtre pain dans un plat avec le meilleur de vos bouillons; aprés quoi, garniſſez le de voſtre hachis, enſemble de jus, creſtes, beatilles emplies d'un pain ſec, autrement de tailladins, c'eſt à dire de morceaux de pain de la longueur & groſſeur d'un doigt en forme de lardons, que vous paſſerez par la poëſle avec bon beurre, juſques à tant qu'ils paroiſſent roux, & comme roſtis, & les faites auſſi bien mitonner, puis ſervez.

39. *Potage de trumeau de bœuf.*

Faites-le bien étouffer dans un pot juſques à ce qu'il ſoit preſque pourry de cuire, & bien aſſaiſonné, avec un bouquet, clou, capres, champignons, truffes; faites aprés mitonner voſtre pain, & le garniſſez de voſtre trumeau & de ſa fourniture.

40. *Potage de chapon au ris.*

Prenez un chapon, habillez-le bien & l'empotez avec bon bouillon bien aſſaiſonné, prenez voſtre riz bien épluché, le lavez & le faites ſeicher devant le feu, puis le faites cuire avec bon bouillon peu à peu; faites mitonner voſtre pain, mettez voſtre chapon deſſus & le garniſſez de voſtre ris, ſi vous voulez mettez-y du ſaffran, & ſervez.

41. Po-

41. *Potage de poulets au ris.*

Il ſe fait de la meſme ſorte que le chapon, habillez-les, trouſſez-les, empotez & aſſaiſonnez de meſme, apreſtez voſtre riz auſſi de meſme façon, voſtre pain eſtant mitonné & garny de meſme, ſervez.

42. *Potage de trumeau de bœuf au tailladin.*

Faites blanchir vôtre trumeau, bien cuire & bien aſſaiſonner, & du bouillon, en faites auſſi cuire voſtre tailladin, vous y meſlerez un oignon piqué de cloux & un peu de thin, enſuite faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de trumeau & de vos tailladins, qui ſont morceux de pain de la longueur & groſſeur d'un doigt paſſez & roſtis dans la poëſle avec beurre ou lard, comme il a eſté dit cy-deſſus en l'article 38. Si vous voulez vous y pouvez mettre du ſaffran, puis ſervez.

Chapon au tailladin, & toute autre viande, ſe fait de meſme; & ainſi apreſtée ſe dira-t elle viande au tailladin.

43. *Potage de marmite.*

Faites mitonner des croûtes de gros pain avec du bon bouillon de voſtre marmite, aſſaiſonné de poivre, ſel, & peu de perſil haché, puis ſervez. L'entamûre de pain bouilly ſe ſert de meſme, ſans perſil ny poivre ſi vous voulez.

44. *Potage de teſte de veau frite.*

Lors qu'elle eſt cuite deſoſſez-la, & la coupez en tant de morceaux que vous voudrez, puis la farinez & faites frire avec beurre ou lard, faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de

vo-

voſtre friture, ſervez le plat bien plein garny, comme de champignons, grenades ou citrons coupez, & jus de citron.

45. *Potage de mouton frit aux navets.*

Prenez les hauts bouts de poitrine de mouton, les faites frire, & bien cuire juſques à ce qu'ils puiſſent ſouffrir les navets, leſquels eſtant coupez, & auſſi bien frits, vous mettrez avec voſtre mouton, bien cuit & aſſaiſonné avec clou, ſel & un bouquet, faites mitonner voſtre pain & dreſſez : que ſi voſtre potage n'eſt aſſez lié, paſſez un peu de farine dans le bouillon pour l'épaiſſir, & y meſlez poivre blanc & vinaigre, puis ſervez.

46. *Potage de manches d'épaules en ragouſt.*

Vos manches eſtans blanchis dans de l'eau fraîche, farinez les & paſſez par la poëſle avec beurre ou lard, faites-les cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui peuvent ſouffrir la cuiſſon, comme aſperges, champignons, ou truffes; faites mitonner voſtre pain, ou des croûtes avec bon bouillon, & les garniſſez de vos manches, aſperges, champignons, & de tout ce que vous aurez, puis ſervez.

47. *Potage de beccaſſes roſties.*

Eſtans roſties empotez les avec bon bouillon & un bouquet, & les faites bien cuire, faites aprés mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos beccaſſes, & de tout ce que vous aurez, puis ſervez.

Vous pouvez auſſi le faire de meſme que de perdrix marbrées.

48. *De-*

Digitized by Google

48. *Demie biſque.*

Prenez pigeons un peu gros, ouvrez-les & les faites cuire de meſme que la biſque, dont vous trouverez facilement la façon ayant recours à la Table ; garniſſez & aſſaiſonnez les auſſi de meſme façon, en ſorte qu'elle ſoit auſſi bonne que la biſque ſi vous pouvez, puis ſervez.

49. *Potage à la Jacobine au fromage.*

Prenez chapon garny de ſes os appropriez comme aiſles & cuiſſes, & du fromage, dont vous ferez autant de lits que de chair, & vous arrouſerez le tout de bouillon d'amendes ſi vous pouvez ; que s'il n'eſt aſſez lié, délayez deux ou trois œufs, & avec la pelle du feu luy donnez couleur. Or pour affermir & rendre voſtre bouillon meilleur, pilez les os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bien aſſaiſonné : faites mitonner voſtre pain, que vous pouvez garnir de piſtaches, citrons, ou grenades, puis ſervez.

Table des Potages farcis.

Potage de chapons farcis.	1
Potage d'eſtrudeaux deſoſſez farcis.	2
Potage de poulets farcis.	3
Potage de pigeonneaux farcis.	4
Potage de canards farcis.	5
Potage de jarets de veau farcis.	6
Potage de poitrine de veau farcie.	7
Potage de teſte de veau deſoſſée farcie.	8
Potage de teſte d'agneaux deſoſſée farcie.	9
Potage de membre de mouton farci.	10

Po-

Digitized by Google

Potage d'oyſons farcis. 11
Potage de perdrix farcies. 12
Potage de poulet d'Inde farci. 13

Maniere de faire les Potages farcis, dont la Table eſt cy-deſſus.

1. *Potage de chapons farcis.*

Aprez les avoir bien habillez, deſoſſez les par le col, & les rempliſſez de toutes ſortes de beatilles, comme pigeonneaux, de la chair meſme de chapon bien hachée avec de la graiſſe de bœuf ou de mouton, & eſtans bien aſſaiſonnez & trouſſez, empotez-les avec bon bouillon, les faites cuire & mitonner voſtre pain, que vous garnirez de vos chapons & de toutes ſortes de beatilles, puis ſervez.

2. *Potage d'eſtrudeaux deſoſſez farcis.*

Aprés que vos eſtrudeaux ſeront habillez tirez-en l'os de l'eſtomach, les rempliſſez de godiveaux, que vous ferez avec viande de veau hachée & jaunes d'œufs crus, ſiboules, perſil, poivre, ou épice, ſelon voſtre gouſt, le tout aſſaiſonné de ſel, & aprés les avoir trouſſez & fait blanchir, empotez-les & garniſſez avec bon aſſaiſonnement, puis faites les bien mitonner; dreſſez & garniſſez de ce que vous aurez, & ſervez.

3. *Potage de poulets farcis.*

Aprés qu'ils ſeront bien habillez, faites les blanchir dans de l'eau fraîche, levez-en la peau avec le doigt, & les empliſſez de farce com-

compoſée de veau ou blanc de chapon avec graiſſe & jaunes d'œufs, le tout bien haché & meſlé enſemble, trouſſez & les empotez avec du bouillon, & un bouquet; faites mitonner voſtre pain, les garniſſez de vos poulets, cus d'artichaux, & aſperges, puis ſervez.

4. *Potage de pigeonneaux farcis.*

Eſtant bien échaudez, habillez, la peau levée, & emplis comme les poulets, faites les blanchir dans de l'eau fraîche, & les empotez avec bon bouillon, faites les cuire à proportion, & les aſſaiſonnez avec une barde de lard; puis mitonnez voſtre pain, & le garniſſez de vos pigeonneaux avec leurs foyes & aiſles, jus d'une éclanche de mouton cuite à la broche, & ſervez.

5. *Potage de canards farcis.*

Prenez vos canards, les deſoſſez par le col, empliſſez-les de tout ce que vous aurez de bon, comme jeunes pigeonneaux, champignons, truffes, ris de veau, & autres choſes ſemblables, faites voſtre farce d'un morceau de porc frais maigre, haché avec jaunes d'œufs crus, perſil, ſiboules, poivre ou épices ſelon voſtre gouſt: recouſez vos canards, faites les blanchir dans de l'eau fraîche, & les empotez avec bon bouillon, faites-les bien cuire & aſſaiſonner; délayez un peu de farine avec du bouillon pour lier voſtre potage, enſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos canards, & de tout ce que vous aurez, puis ſervez.

6. Po-

6. *Potage de jarets de veau farcis.*

Coupez ces jarets juſques contre la longe, levez en la peau bien proprement; & retrouſſez le bout du manche, puis les faites tremper dans de l'eau fraîche, prenez-en la chair & en oſtez les nerfs, hachez la avec de la graiſſe de bœuf ou de mouton, lard, jaunes d'œufs, & fines herbes, le tout eſtant bien haché & aſſaiſonné, empliſſez-les, & empotez avec bon bouïllon, les faites cuire, & y mettez des herbes ſelon la ſaiſon, ou un peu de chicorée blanche, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de ces jarets, que vous ferez blanchir avec des jaunes d'œufs & du verjus, ſi vous voulez, puis ſervez.

7. *Potage de poitrine de veau farcie.*

Prenez une poitrine de veau, y faites ouverture par le bout d'embas, faites une farce de peu de viande & de graiſſe, une mie de pain, & toute ſorte de bonnes herbes, hachez le tout & aſſaiſonnez, faites blanchir cette poitrine & l'empotez avec bon bouillon, faites la bien cuire avec capres, chicorée ou herbes hachées, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez ſi vous voulez & ſervez.

8. *Potage de teſte de veau deſoſſée farcie.*

Eſtant bien échaudée, levez-en la peau, faites la cuire, & eſtant cuite, la deſoſſez, oſtez la cervelle & les yeux, pour les remettre aprés en leur place, hachez-en bien la viande avec graiſſe ou moëſle de bœuf, & jaunes d'œufs crus pour lier la farce, puis remettez la cer-

cervelle & les yeux en leur place : eſtant farcie recouſez la proprement, la faites bien blanchir dans de l'eau fraîche, & l'empotez avec bon bouillon ; faites la bien cuire, & en ſuite prenez des pieds de veau, les paſſez en ragouſt, les faiſant demy cuire dans l'eau, les fendant par la moitié, & paſſant par la poëſle avec beurre ou lard ; mettez les dans voſtre pot avec des capres, & enſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de cette teſte & des pieds, avec les capres, & ſervez.

9. Pot, de teſtes d'agneaux deſoſſées farcies.

Faites de meſme qu'à la teſte de veau, aprés qu'elles ſeront bien échaudées levez-en la peau, faites les cuire, & eſtant cuites en tirez la chair, & la hachez avec graiſſe ou lard bien aſſaiſonné ſelon voſtre gouſt ; farciſſez-les avec un morceau de foye, & de mouts d'agneau, graiſſe ou moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus, perſil & fines herbes, le tout bien haché enſemble, & faites blanchir, puis les empotez avec bon bouillon ; faites-les bien cuire, & aſſaiſonnez avec fines herbes ; mitonnez voſtre pain & le garniſſez de vos teſtes & abatis, que vous ferez blanchir ſi vous voulez avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, & ſervez.

10. Potage de membre de mouton farci.

Prenez un membre de mouton, le deſoſſez & en hachez la chair bien menuë avec graiſſe & lard, puis en farciſſez la peau, & la couſez bien proprement, en ſorte que le bout du manche ſoit bien net, le tout bien aſſaiſonné de ſel & d'épice ſelon voſtre gouſt, que vous empote-

rez

rez & ferez bien cuire avec un bouquet, capres & navets ; faites mitonner voſtre pain, dreſſez & le garniſſez de vos navets, puis ſervez.

11. *Potage d'oyſons farcis.*

Aprés qu'ils ſeront habillez, tirez leur le brechet & les farciſſez de telle farce que voudrez, puis les farinez, & empotez avec bon bouillon ; faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos oyſons avec pois, purée, ou ce que vous voudrez, & ſervez.

12. *Potage de perdrix deſoſſées farcies.*

Tirez leur le brechet, & prenez du veau ou de la chair de chapon, hachez-la, & aſſaiſonnez ſelon voſtre gouſt, de ſel & d'épice, ou de fines herbes, farciſſez-en vos perdrix bien proprement, empotez-les avec bon bouillon, & les faites bien cuire avec un bouquet, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez autour du plat d'aſperges, & de cus d'artichaux, puis ſervez.

13. *Potage de poulet d'Inde farcy.*

Aprés l'avoir bien habillé, tirez le brechet, & prenez du veau & de la graiſſe, que vous hacherez bien menu, liez voſtre farce avec des œufs, & y meſlez beatilles ou pigeonneaux, jaunes d'œufs crus, empotez-le avec bon bouillon, & le faites bien cuire, mettez-y des marons, champignons, & truffes, faites mitonner un pain, & le garniſſez de ce qui eſt en voſtre pot, puis ſervez.

Pour faire le bouquet, prenez ſiboules, perſil & thin, & les liez enſemble.

Table des Entrées qui ſe peuvent faire dans les Armées, & à la Campagne.

Poulet d'Inde à la framboiſe farcy.	1
Membre de mouton à la Cardinale.	2
Jaret de veau à l'épigramme.	3
Longe de veau à la marinade.	4
Canards en ragouſt.	5
Pigeonneaux en ragouſt.	6
Poulardes en ragouſt.	7
Boudin blanc.	8
Sauciſſes de blanc de perdrix.	9
Andouilles.	10
Servelats.	11
Poulets marinez.	12
Manches d'épaules à l'olivier.	13
Piece de bœuf à l'Angloiſe.	14
Poitrine de veau à l'eſtofade.	15
Perdrix roſties en ragouſt.	16
Langue de bœuf en ragouſt.	17
Langue de porc en ragouſt.	18
Langue de mouton en ragouſt.	19
Queuë de mouton en ragouſt.	20
Membre de mouton à la daube.	21
Poulet-d'Inde à la daube.	22
Civé de liévre.	23
Poitrine de mouton en aricot.	24
Agneau en ragouſt.	25
Haut-coſté de veau en ragouſt.	26
Piece de bœuf à la daube.	27
Membre de mouton à la logate.	28
Piece de bœuf à la marotte.	29

Digitized by Google

Queuë de mouton roſtie. 30
Piece de bœuf, & queuë de mouton au naturel. 31
Cochon à la daube. 32
Oye à la daube. 33
Oye en ragouſt. 34
Sarcelles en ragouſt. 35
Poulet-d'Inde en ragouſt. 36
Cochon en ragouſt. 37
Longe de veau en ragouſt. 38
Allouëtes en ragouſt. 39
Foye de veau fricaſſé. 40
Pieds de veau & de mouton en ragouſt. 41
Gras-double en ragouſt. 42
Poulets fricaſſez. 43
Pigeonneaux fricaſſez. 44
Fricandeaux. 45
Fricaſſée de veau. 46
Ruëlle de veau en ragouſt. 47
Epaule de veau en ragouſt. 48
Epaule de mouton eu ragouſt. 49
Poitrine de veau frite. 50
Longe de chevreuïl en ragouſt. 51
Coſtelettes de mouton en ragouſt. 52
Bœuf à la mode. 53
Bœuf à l'eſtofade. 54
Lapreaux en ragouſt. 55
Longe de porc à la ſauce Robert. 56
Perdrix à l'eſtoffade. 57
Chapon aux huiſtres. 58
Allebran en ragouſt. 59
Langue de mouton frite. 60
Foye de veau en ragouſt. 61
Poulet à l'étuvée. 62

Digitized by Google

Teſte de veau frite. 63
Foye de veau frit. 64
Abbatis de Poulets-d'Inde. 65
Eſpaule de ſanglier en ragouſt. 66
Cuiſſeau de chevreuïl. 67
Membre de mouton à la logate. 68
Cochon farcy. 69
Pieds de mouton fricaſſez. 70
Langue de mouton roſtie. 71
Hachis de viande roſtie. 72
Attereaux. 73
Hachis de viande cruë. 74
Poupeton. 75
Tourte de lard. 76
Tourte de moëlle. 77
Tourte de Pigeonneaux. 78
Tourte de veau. 79
Paſté de chapon deſoſſé. 80
Paſté de gaudiveau. 81
Paſté d'aſſiette. 82
Paſté à la marotte. 83
Paſté à l'Angloiſe. 84
Paſté à la Cardinale. 85
Poulets en ragouſt dans une bouteille. 86
Tranche de bœuf fort déliée en ragouſt. 87

Toutes ſortes d'autres viandes ſe peuvent mettre en ragouſt, comme bœuf, mouton, agneau, porc de tel endroit que vous voudrez, chevreuïl, biche & marcaſſin; mais ſoignez à les bien approprier, & faire en ſorte qu'elles ſoient de bon gouſt.

Digitized by Google

Maniere pour bien apreſter les viandes des Entrées, dont la Table eſt cy-deſſus.

Poulet d'Inde à la Framboiſe farcy.

Aprés qu'il eſt habillé levez en le brichet & tirez la chair, que vous hacherez avec graiſſe, & peu de chair de veau, que vous meſlerez enſemble avec des jaunes d'œufs & des pigeonneaux & le tout bien aſſaiſonné, vous remplirez voſtre poulet-d'Inde, avec ſel, poivre, clou battu, & capres, puis le mettez à la broche, & le ferez tourner bien doucement, eſtant preſque cuit tirez-le & le mettez dans une terrine avec de bon bouillon, champignons & un bouquet. Pour lier la ſauce, prenez un peu de lard coupé, le faites paſſer par la poëſle, lequel eſtant fondu vous tirerez, & y meſlerez un peu de farine, que vous laiſſerez bien rouſſir & délayerez avec peu de bouillon & de vinaigre ; la mettez enſuite dans voſtre terrine avec jus de citron, & ſervez ; ſi c'eſt au temps des framboiſes, vous y en mettrez une poignée par deſſus.

2. *Membre de mouton à la Cardinale.*

Prenez un membre de mouton, le batez bien, & le lardez de gros lard, puis en oſtez la peau, la farinez & paſſez dans la poëſle avec du lard, & la faites cuire avec bon bouillon, un bouquet de perſil, thin & ſiboules liez enſemble, champignons, truffes, ou beatilles bien paſſez, & que la ſauce ſoit bien liée, puis ſervez.

3. *Jarets de veau à l'épigramme.*

Eſtant bien blanchis dans l'eau fraîche, farinez-les & paſſez par la poeſle avec du lard fondu ou du ſain-doux, caſſez-les en ſuite & les mettez dans un pot bien aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou & un bouquet, mettez-y un oygnon, peu de bouillon & de capres, puis les farinez avec de la paſte, & les étouffez avec le couvercle du pot; faites-les cuire ainſi couverts peu à peu pendant trois heures, aprez quoy découvrez-les & faites reduire voſtre ſauce juſqu'à ce que le tout en ſoit meilleur, mettez-y des champignons ſi vous en avez, & ſervez.

4. *Longe de veau à la marinade.*

Battez la bien, & la lardez de gros lard, faites-la mariner avec vinaigre, poivre, ſel, épice, clou, citron, orange, oignon & romarin, ou ſauge; mettez la aprés à la broche, & la faites roſtir, & l'arroſez de la ſauce tant qu'elle ſoit cuite, & eſtant cuite vous la ferez mitonner dans la ſauce, que vous lierez avec chapelure de pain ou farine nette délayée dans le bouillon, & garnirez voſtre plat de champignons, palets de bœuf, ou aſperges, puis ſervez.

5. *Canards en ragouſt.*

Lardez-les de gros lard, & les paſſez par la poeſle, puis les empotez dans une terrine ou pot, & y mettez bon aſſaiſonnement de ſel, épice battue, ſiboules & perſil, ſelon voſtre gouſt, les laiſſez bien cuire & garniſſez de ce que vous trouverez ſe rapporter mieux à la coupleur, puis ſervez.

6. *Pi-*

6. *Pigeonneaux en ragouſt.*

Plumez-les à ſec & les vuidez, & paſſez par la poeſle avec du lard ou ſain-doux, empotez-les avec bon bouillon, & les laiſſez bien cuire, avec un bouquet, eſtans cuits garniſſez les de leurs foyes & ris de veau, le tout bien aſſaiſonné de ſel & épice, puis ſervez.

7. *Poulardes en ragouſt.*

Prenez-les bien mortifiées, & les lardez de gros-lard, puis les paſſez par la poeſle, aprés les avoir coupées par la moitié, empotez-les avec bon bouillon, & un bouquet, les aſſaiſonnez & laiſſez bien cuire avec truffes, champignons, ou quelques petits morceaux de viande roſtie; ſçavoir de mouton ou de porc frais, pour leur donner gouſt, garniſſez-les de leurs foyes, piſtaches ou citron, puis ſervez.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, & les ratiſſez en ſorte qu'ils ſoient bien clairs, puis prenez quatre livres de panne de porc frais, & la coupez bien menuë, prenez auſſi deux blancs de chapon, les hachez comme poudre, & les meſlez avec voſtre panne; enſuitte mettez-y quinze œufs crus, une pinte de laict, la mie de la moitié d'un pain blanc, aſſaiſonnez bien le tout de l'épice de fauciſſes, que vous trouverez chez les Chaircuitiers toute preparée; & un peu d'anis; que ſi vous n'en trouvez d'épice préparée, prenez poivre, clou, ſel, gingembre, & les battez bien enſemble, puis entonnez le tout dans les boyaux avec un Inſtrument

de cuivre ou de fer blanc, fait exprés, que l'on nomme Boudinier, & les faites blanchir dans du laict & roſtir ſur le gril, un papier gras deſſous, puis ſervez.

9. *Sauciſſes de perdrix.*

Vos perdrix eſtans roſties, tirez-en le blanc, & le hachez bien menu, prenez de la panne de porc frais quatre fois autant que de chair, meſlez le tout enſemble bien aſſaiſonné de meſme que le boudin blanc, mettez-y auſſi du laict à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, ainſi que le boudin blanc, que vous ferez blanchir auſſi avec du laict, & lierez par les bouts, faites les roſtir à loiſir ſur du papier gras, ſi vous voulez entonnez-les dans un boyau de petit cochon de laict, ou de poulet-d'Inde, puis ſervez.

10. *Andoüilles.*

Prenez fraiſes de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout enſemble dans un pot, eſtant cuit & froid, vous y mélerez un peu de laict & des œufs crus, puis l'entonnez dans un gros boyau de porc, avec meſme aſſaiſonnement qu'au boudin blanc. Faites-en moitié laict & moitié eau, eſtant fait, mettez-le roſtir ſur le gril, un papier gras deſſous, & ſervez.

11. *Servelat.*

Prenez un boyau de bœuf & le ratiſſez bien du lard, de la chair de porc ou de mouton, ou de telle autre que vous voudrez, & aprés l'avoir bien hachée, pillez-la avec poivre, ſel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, & peu de

de panne de porc frais, puis entonnez voſtre appareil dans ce boyau, coupé par morceaux ſuivant la longueur d'un ſervelat que vous lierez par le bout, & mettrez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en ſervir faites-les cuire avec de l'eau, & ſur la fin un peu de vin & de fines herbes; aprés qu'ils ſont cuits vous les pouvez garder un mois, ſervez.

12. *Poulets marinez.*

Prenez vos poulets, les fendez en deux & les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien aſſaiſonné de ſel & épice. Lors que vous voudrez vous en ſervir farinez-les, ou y faites une petite paſte avec deux œufs crus, & peu de farine délayée avec ces œufs, faites-les frire avec du lard fondu, ou ſain-doux, & quand ils ſeront frits, mettez-les un peu mitonner dans leur marinade, puis ſervez.

13. *Manches d'epaules à l'olivier.*

Battez vos manches, les faites blanchir dans l'eau fraîche & eſſuyez. enſuite eſtans farinez, paſſez-les dans la poëſle avec du lard ou ſain-doux; quand ils ſeront bien frits empotez-les avec fort peu de bouillon, & mettez un bouquet, peu d'oignon paſſé avec champignons, capres, roignons & palets de bœuf, le tout bien aſſaiſonné de ſel, épice ou poivre, les couvrez avec le couvercle, & faites un morceau de paſte molle pour fermer le pot de peur qu'il ne prenne de l'air, puis les mettez ſur un peu de braiſe, & les faites cuire à loiſir, & ſervez.

14. *Piece de bœuf à l'Angloiſe, ou Chalonnoiſe.*

Ayez une piece de bœuf de poitrine & la faites bien boüillir, lors qu'elle ſera preſque cuite, tirez-la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la broche, une marinade deſſous dans la lechefrite ; la marinade ſe fait comme à la longe de veau, dont vous l'aroſerez avec un bouquet de ſauge ; que ſi elle ne tient à la broche prenez des baſtons & la liez par les deux bouts. Aprés qu'elle ſera cuite, vous la tirerez & la mettrez dans une terrine, en ſuite faitez la mitonner avec ſa marinade juſques à ce que vous ſoyez preſt de ſervir ; garniſſez la de ce que vous voudrez, de capres ou de navets, ou des deux enſemble, ou de palets de bœuf, ou de perſil ou de la marinade meſme, pourveu qu'elle ſoit bien liée, puis ſervez.

15. *Poitrine de veau à l'eſtofade.*

Prenez poitrine d'un veau bien blanc & bien gras, mettez-la dans une terrine au four, deſſous des bardes de lard, & l'aſſaiſonnez, puis la couvrez juſques à ce qu'elle ait pris couleur & ſoit plus de moitié cuite ; aprés paſſez, c'eſt à dire, mettez y champignons, palets de bœuf, capres & ris de veau, en ſorte qu'ils ſe meſlent & achevent de cuire enſemble.

16. *Perdrix en ragouſt.*

Prenez vos perdrix, habillez-les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les paſſez dans la poeſle avec du lard ou ſain-doux, enſuite faites les cuire dans une terrine, bien conſommer & aſſaiſonner de ſel & d'épice. Lors que vous voudrez ſervir,

pre-

Digitized by Google

prenez du lard & le battez dans un mortier, meſlez-les dans voſtre ragouſt, ſervez.

17. *Langue de bœuf en ragouſt.*

Lardez-la de gros lard, puis l'empotez, faites cuire & aſſaiſonnez de haut gouſt. Lors qu'elle ſera preſque cuite, laiſſez-la refroidir, piquez-la, embrochez, & arroſez de ſon ragouſt juſques à ce qu'elle ſoit roſtie, & l'ayant tirée faites-la mitonner dans ſa ſauce avec un peu d'oignon pilé, un peu de lard, & un peu de vinaigre, puis ſervez.

18. *Langue de porc en ragouſt.*

Prenez-les fraîches, & les paſſez par la poeſle avec du lard, puis les faites bien cuire dans un pot, & aſſaiſonnées de haut gouſt; eſtant preſque cuites, vous y mélerez un oignon pilé, truffes, farine ſeiche, & un peu de vin blanc & les ferez mitonner dans du meſme bouillon, étant cuites ſervez.

19. *Langues de mouton en ragouſt.*

Prenez-en pluſieurs, eſtans bien cuites, marinez les & paſſez-par la poeſle, faites-les mitonner avec bon bouillon, & y paſſez peu d'oignon, champignons, truffes, perſil enſemble, le tout bien aſſaiſonné de ſel, poivre, ſelon voſtre gouſt, avec un filet de verjus & de vinaigre.

20. *Queuë de mouton en ragouſt.*

Prenez-la jointe au membre, lardez-la toute de gros lard, & la mettez cuire avec une piece de bœuf, lors qu'elle ſera à moitié cuite tirez-la, la farinez & paſſez par la poeſle, puis la mettez dans une terrine avec bon bouillon, & l'aſſaiſonnez bien de champignons, capres,

pres, palets de bœuf, la couvrez, & la laiſſez bien cuire, puis ſervez.

21. *Membre de mouton à la daube.*

Il le faut bien larder avec du gros lard, puis l'empoter avec de l'eau, & bien aſſaiſonner: lors qu'il ſera preſque cuit, mettez y du vin blanc à proportion, & le faites achever de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu, de peur d'amertume; lors que vous le voudrez ſervir garniſſez les bords du plat de perſil & de fleurs.

22. *Poulet d'Inde à la daube.*

Il ſe fait de meſme que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier avant que de le mettre cuire, garny amplement de ſel & de toute ſorte d'épice, meſme aſſaiſonnement, Vin blanc, &c. Servez le avec perſil.

23. *Civé de Liévre.*

Prenez un Liévre, découpez-le par morceaux, l'empotez avec du bouillon, le faites bien cuire, & aſſaiſonnez d'un bouquet; eſtant à moitié cuit, mettez-y un peu de Vin, & y paſſez un peu de farine avec un oignon, & fort peu de vinaigre; ſervez à ſauce verte, & promptement.

24. *Poitrine de mouton en haricot.*

Paſſez-la par la poeſle avec beurre ou lard fondu, puis l'empotez avec du bouillon, & aſſaiſonnez de ſel, eſtant à moitié cuite, paſſez auſſi par la poeſle des navets coupez en deux ou autrement, les mélez enſemble, ſans oublier un peu de lard, paſſez avec un peu de farine un oignon haché bien menu, un filet de vinaigre

naigre, & un bouquet, ſervez à ſauce courte.

25. *Agneau en ragouſt.*

Faites-le roſtir, puis le mettez dans une terrine avec un peu de bouillon, vinaigre, ſel, poivre, clou & un bouquet, peu de farine paſſée, peu d'oignon pilé, capres, champignons, écorce de citron, ou d'orange, & le tout bien mitonné enſemble, ſervez.

26. *Haut coſté de veau en ragouſt.*

Coupez-le par coſtes, les farinez, & les paſsez par la poeſle avec du lard, puis les empotez, & les faites cuire avec peu de bouillon, capres, aſperges, truffes, & le tout bien mitonné, ſervez.

27. *Piece de bœuf à la daube.*

Aprés qu'elle eſt à moitié cuite, lardez-la de gros lard, & la remettez cuire avec le meſme bouillon ſi vous voulez, puis eſtant bien cuite & aſſaiſonnée, ſans oublier le Vin, ſervez comme l'éclanche.

28. *Membre de mouton à la logate.*

Aprés l'avoir bien choiſy, batez le bien, oſtez en la peau & la chair du manche, dont vous couperez le bout, & lardez avec moyen lard, le farinez & paſsez par la poeſle avec lard ou ſain-doux. Lors qu'il vous paroiſtra bien roux, empotez-le avec une cuillerée de bouillon bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou, & un bouquet; vous y pouvez mettre capres, champignons, truffes, Etouffez-le d'un couvercle fermé avec de la farine, ny trop molle, ny trop dure, délayée dans de l'eau, & faites cuire

ſur peu de charbon l'eſpace de trois heures. Eſtant cuit, découvrez le, & le garniſſez de ce que vous aurez à y mettre, comme roignons, cus d'artichaux, ris de veau, & ſauce courte, ſervez, & autour du plat, mettez citron coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la marote.*

Eſtant preſque cuite, lardez-la de gros lard, puis faites un paſté de paſte biſe de la grandeur qu'eſt voſtre piece de bœuf, bien aſſaiſonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de meſme, avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort long-temps avec bouillon, paſſez-y oignon & ail batus, puis ſervez.

30. *Queuë de mouton roſtie.*

Eſtant bien cuite, levez-en la peau, couvrez-la de ſel, mie de pain, & perſil haché, puis la paſſez par la poeſle devant & non deſſus le feu, puis ſervez avec verjus & perſil autour du plat.

31. *Piece de bœuf & queuë de mouton au naturel.*

Prenez une piece de bœuf ſortant de la boucherie, ſaupoudrez-la d'un peu de ſel, non pas trop, de peur d'avoir affaire du bouillon, faites la bien cuire, & levez ce qui aura eſté ſalé, comme les peaux, ſi vous voulez reſſallez-la & poudrez de ſel menu, ſervez avec perſil ou pain frit autour du plat & quelquesfois de petits paſtez, ou quelque liaiſon en ragouſt.

La queuë de mouton au naturel ſe fait de meſme que la piece de bœuf, eſtant bien cuite oſtez la peau, la poudrez de ſel, garniſſez le tout du plat de perſil, & la ſervez chaude.

32. Co-

32. *Cochon à la daube.*

Eſtant bien habillé coupez-le en cinq morceaux, puis y paſſez peu de gros lard, & le mettez avec bon bouillon, vin blanc, fines herbes, oignon, & eſtant bien aſſaiſonné de ſel & autres ingrédiens, ſervez avec perſil autour du plat.

La ſauce courte y demeure engelée pour ſervir froid, & y mettez ſaffran ſi vous voulez.

33. *Oye à la daube.*

Lardez-la de gros lard, & faites bien cuire, puis y mettez une pinte de vin blanc, & l'aſſaiſonnez bien de tout ce qu'il faut pour une daube. Si vous voulez la paſſer ſur le gril, & la ſervir coupée en quatre avec une ſauce Robert par deſſus, vous le pouvez.

34. *Oye en ragouſt.*

Prenez une oye, la coupez en quatre, eſtant bien batuë, la farinez & paſſez par la poeſle, puis la faites cuire avec du bouillon, l'aſſaiſonnez de toute ſorte d'épice & d'un bouquet; la garniſſez de tous ſes abatis, qui ſont foye, juſier, aiſles & col; que la ſauce ſoit courte & liée avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, puis ſervez.

35. *Sarcelles en ragouſt.*

Eſtans habillées, lardez-les de moyen lard, les paſſez par la poeſle, & les faites mitonner avec bouillon bien aſſaiſonné, puis les remettez avec un peu de lard & de farine, oignon, capres, champignons, truffes, piſtaches, & écorce de citron, le tout enſemble, puis ſervez.

36. *Poulet d'Inde en ragouſt.*

Fendez-le & battez, puis le piquez ſi vous voulez de gros lard, le farinez & paſſez par la poeſle, le mettez enſuite mitonner dans une terrine avec bon bouillon bien aſſaiſonné & garny de ce que vous voudrez, faites-le cuire juſqu'à ſauce courte, ſervez.

37. *Cochon en ragouſt.*

Aprés l'avoir habillé, levez-en la peau ſi vous voulez, puis le coupez en quatre, le farinez, paſſez par la poëſle, bien aſſaiſonné au gouſt, garniſſez-le de capres, truffes, champignons, ſervez à ſauce courte.

38. *Longe de veau en ragouſt.*

Eſtant bien battuë, lardez-la de gros lard & l'embrochez, puis eſtant à moitié cuite, mettez la mitonner avec bon boüillon, & faites une ſauce liée avec farine, oignon paſſé : garniſſez de champignons, artichaux, aſperges, truffes, & ſon roignon eſtant découpé, ſervez.

39. *Alloüettes en ragouſt.*

Eſtans habillées, oſtez leur juſier & leur écraſez un peu l'eſtomac, les farinez & paſſez avec du lard, eſtans bien rouſſes, faites-les mitonner, & aſſaiſonner de capres & de champignons : vous y pouvez mettre écorce de citron, ou jus d'eſclanche de mouton, ou orange, ou un bouquet, dégraiſſez-les, & ſervez avec ce que vous aurez à ſervir.

40. *Foye de veau fricaſſé.*

Coupez-le par tranches fort déliées, puis les paſſez par la poeſle avec du lard ou du beurre bien

bien aſſaiſonnez de ſel, poivre, oignon haché bien menu & une goute de bouillon, vinaigre ou verjus de grain, & pour lier la ſauce mettez-y chapelure de pain bien paſſez, vous le pouvez ſervir ſans mitonner, crainte qu'il ne durciſſe, avec capres, champignons, & garny autour du plat de ce que vous aurez.

41. *Pieds de veau & de mouton en ragouſt.*

Eſtans bien cuits, farinez les & paſſez par la poëſle avec du lard ou ſain-doux, puis les mettez mitonner avec peu de bouillon, peu de verjus, un bouquet, un morceau de citron & farine paſſée, le tout bien aſſaiſonné & la ſauce courte, meſlez-y des capres, puis ſervez.

Les pieds de mouton ſe font de meſme, eſtans bien cuits, & le ver oſté, farinez les & paſſez avec lard on ſain doux, & mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus, un bouquet, morceau de citron, & farine, paſſez le tout bien aſſaiſonné en ſauce courte, mêlez-y des capres, & ſervez.

42. *Gras double en ragouſt.*

Eſtant bien blanc & bien cuit, coupez le bien menu, le fricaſſez avec lard, perſil & ſiboule, & aſſaiſonné avec capres, vinaigre, farine frite & un oignon, faites mitonner & ſervez.

Vous pouvez auſſi y méler en autre façon jaunes d'œufs & verjus pour la liaiſon.

Autre façon.

Prenez-le bien gras, découpez & poudrez de ſel & de mie de pain, faites le rôtir ſur le gril, & l'aſſaiſonnez de verjus de grain ou vinai-

vinaigre, jus d'orange & de citron, puis ſervez.

43. *Poulets fricaſſez.*

Eſtans habillez, découpez par morceaux & bien lavez, faites-les bouillir avec bon bouillon, & quand ils ſeront preſque cuits, mettez les égouter, & puis les fricaſſez. Aprés cinq ou ſix tours aſſaiſonnez de ſel, & de bonnes herbes, comme perſil, ſiboules, &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la ſauce, & ſervez.

44. *Pigeonneaux fricaſſez.*

Aprés les avoir bien échaudez, découpez-les par morceaux & les paſſez par la poeſle avec du lard & beurre, moitié l'un & moitié l'autre; eſtans bien fricaſſez jettez y ſiboules, perſil, aſperges, poivre, ſel, clou battu, & les arrouſez de bouillon, bien aſſaiſonnez, puis les ſervez blanchis ou non.

45. *Fricandeaux.*

Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches, & les battez bien avec le manche d'un coûteau, hachez toutes ſortes d'herbes, graiſſe de bœuf ou mouton & un peu de lard, eſtant bien aſſaiſonnez & liez avec des œufs crus, les roulez parmy ces tranches de viandes, puis les faites cuires dans une terrine ou tourtiere, eſtant cuites ſervez les avec leur ſauce.

46. *Fricaſſée de veau.*

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées, farinez-les fort peu, & les paſſez par la poeſle, aſſaiſonnez de ſel, avec un oignon piqué de cloux, puis les mettez mitonner avec

avec un peu de bouillon, & la ſauce eſtant liée, ſervez.

47. *Ruelle de veau en ragouſt.*

Lardez-la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire un peu plus de moitié, mettez-la mitonner avec peu de bouillon, & un bouquet, & couvrez bien; eſtant cuite ſervez avec une ſauce liée de chapelure de pain ou farine & un oignon: Servez-la garnie de truffes & champignons.

48. *Eſpaule de veau en ragouſt.*

Faites-la blanchir & la farinez, puis la paſſez par la poeſle, eſtant bien rouſſe mettez la mitonner dans une terrine: eſtant preſque cuite, aſſaiſonnez la d'un bouquet, de toutes ſortes de beatilles, champignons, paſſez y un peu de farine, uu peu d'oignon haché, & un filet de vinaigre, puis ſervez.

49. *Eſpaule de veau en ragouſt.*

Battez-la bien & en ôtez la peau, puis la farinez & paſſez par la poeſle avec beurre ou lard fondu; enſuite mettez la mitonner avec bon bouillon, un bouquet, & bon aſſaiſonnement, garniſſez-la de ce que vous aurez, entr'autres choſes de capres, & ſervez.

50. *Poitrine de veau frite.*

Eſtant blanchie, faites-la cuire dans une grande marmite, ou dans un autre pot: il n'importe qu'elle cuiſe avec d'autre viande. Aprés qu'elle eſt cuite, ouvrez la en deux, & faites une paſte liquide avec un peu de farine, œufs, ſel, & peu de perſil, & puis la mouillez dans cet appareil; faites-la frire enſuite dans du

ſain-doux, ou du lard fondu, & eſtant tirée, jettez deſſus une poignée de perſil bien verd & bien ſec, c'eſt a dire, paſſé dans la poeſle avec beurre bien chaud, & bien roux, ſervez.

51. *Longe de Chevreüil en ragouſt.*

Lors qu'elle eſt bien piquée, mettez-la à la broche, puis eſtant à moitié cuite, arroſez la avec poivre, vinaigre, & peu de bouillon; faites lier la ſauce avec chapelure de pain, ou farine delayée, puis ſervez.

52. *Coſtéletes de mouton en ragouſt.*

Découpez-les, puis les battez & enfarinez, les paſſez en ſuite par la poeſle, eſtant paſſées, mettez-les avec bon bouillon & capres, & le tout bien aſſaiſonné, ſervez.

53. *Bœuf à la mode.*

Battez-le bien & lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet, & toutes ſortes d'épices, & le tout eſtant bien conſommé, ſervez avec la ſauce.

54. *Bœuf à l'eſtoffade.*

Coupez-le en tranches fort deliées, & eſtans bien battues, farinez-les & les paſſez par la poeſle avec du lard, mettez-les en ſuite dans une terrine ou dans un pot, avec bon bouillon, le tout eſtant bien aſſaiſonné, ſervez avec ſauce courte.

55. *Lapreaux en ragouſt.*

Vous les pouvez fricaſſer comme poulets, ou les paſſer par la poeſle avec un peu de farine mélée avec du beurre, puis les mettez mitonner avec bon bouillon, & aſſaiſonnez avec capres,

pres, jus d'orange ou citron, & bouquet ou fiboules, ſervez.

Autre façon.

Lors qu'ils ſont roſtis, découpez-les en pieces, les paſſez par la poeſle & mettez mitonner dans un plat avec jus d'orange, capres, peu de chapelure de pain, ſauce de haut gouſt & courte, ſervez.

56. *Longe de Porc à la ſauce Robert.*

Lardez-la de gros lard, puis la faites roſtir, & l'arroſez de verjus & vinaigre avec un bouquet de ſauge. La graiſſe eſtant tombée, prenez-la pour fricaſſer un oignon ; lequel eſtant fricaſſé vous mettrez ſous la longe avec la ſauce dont vous l'aurez arroſée ; le tout eſtant un peu mitonné enſemble, de peur qu'elle ne s'endurciſſe, ſervez. Cette ſauce s'appelle ſauce Robert.

57. *Perdrix à l'eſtoffade.*

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les paſſez par la poeſle avec beurre ou lard fondu, eſtant bien rouſſes empotez-les avec un bon bouillon, & les faites cuire bien aſſaiſonnées. Pour la garniture vous aurez truffes, champignons, aſperges fricaſſées, avec quoy les ferez mitonner, ſervez avec citron & piſtaches. Si la ſauce n'eſt aſſés liée, prenez un peu de farine, ou de vos liaiſons, & ne la liez pas trop, crainte qu'elle ne ſoit trop épaiſſe.

58. *Chapon aux huiſtres.*

Voſtre chapon eſtant habillé & bardé de lard & de papier beurré par deſſus, faites le roſtir, & lors qu'il roſtit mettez deſſous une léchefrite,

frite, aprés que vous aurez bien nettoyé vos huiſtres vous les blanchirez ſi elles ſont vieilles, eſtant bien nettes & blanchies, paſſez par la poeſle avec ce qui eſt tombé de voſtre chapon, & les aſſaiſonnez de champignons, oignon piqué & un bouquet, eſtant bien fricaſſées vous ôterez le bouquet, & le reſte vous le mettrez dans le corps du chapon, que vous ferez mitonner avec un peu de capres, puis ſervez.

59. *Allebrans en ragouſt.*

Eſtans habillez, paſſez les par la poeſle avec beurre ou lard, puis les mettez mitonner dans une terrine avec bon bouillon & un bouquet, le tout bien aſſaiſonné : eſtans bien cuits & la ſauce bien liée, mettez y capres, champignons, truffes, & ſervez.

60. *Langues de mouton frites en ragouſt & bignets.*

Prenez vos langues, & les fendez par la moitié, puls les paſſez par la poeſle avec beurre ou lard fondu, & les aſſaiſonnez bien. Mettez les en ſuite dans un plat avec verjus & muſcade, prenez aprés peu de farine, & la delayez en un œuf, & la ſauce qui eſt deſſous vos langues, que vous jetterez dans cet appareil, faites-la frire avec du lard fondu ou du ſain-doux. Eſtant frite, jettez dans la poeſle une poignée de perſil, & faites en ſorte qu'il demeure bien verd, ſervez-les ſeiches ou bien avec une marinade, & le reſte de vôtre ſauce.

61. *Foye de veau en ragouſt.*

Lardez-le de gros lard, & le mettez dans un pot bien aſſaiſonné avec un bouquet, eſcor-

ce d'orange & capres ; puis eſtant bien cuit, & la ſauſſe liée, coupez le par tranches, & ſervez.

62. *Poulets à l'étuvée.*

Découpez-les bien menus, & les mettez cuire avec peu de bouillon, du vin blanc & beurre bien frais, aſſaiſonnez-les de ſiboules & perſil haché enſemble ; lors qu'ils ſeront cuits, delayez jaunes d'œufs avec du verjus pour lier la ſauce, & ſervez.

63. *Teſte de veau frite.*

Eſtant habillée & cuite, vous la deſoſſerez, puis vous ferez une paſte liquide avec des œufs, bien aſſaiſonnée. Trempez y cette teſte, & la mettez frire avec du ſain-doux ; eſtant bien frite, poudrez-la de ſel, jus de citron ou verjus, puis la ſervez avec perſil frit.

64. *Foye de veau piqué.*

Piquez le bien menu de lardons, puis le mettez à la broche, & faites une marinade deſſous, dont vous l'arroſerez en cuiſant, afin que la marinade ſe tourne en ſauce, eſtant cuit, faites-le mitonner avec capres, & ſervez.

Vous pouvez vous ſervir de foye de veau pour lier des ſauces, & d'autrefois pour faire du boudin gris.

65. *Abbatis de Poulets d'Inde.*

Faites les blanchir dans l'eau fraîche, & cuire avec bon boüillon, lors qu'ils ſeront preſque cuits, paſſez-les par la poeſle avec du lard & bon aſſaiſonnement, que la ſauce ſoit courte, ſervez.

66. *Eſpaule de Sanglier en ragouſt.*

Lardez-la de gros lard, puis la mettez dans une

une chaudiere pleine d'eau, avec ſel, poivre & un bouquet, prenez bien garde de ne le trop aſſaiſonner, parce qu'il faut reduire le bouillon à une ſauce courte. Eſtant plus de moitié cuite vous y mettrez une pinte de vin blanc, du clou & une feuille de laurier, ou un baſton de romarin, puis eſtant bien cuite, & la ſauce courte, vous la lierez : pour ce faire, faites fondre lard & y paſſez un peu de farine, puis y mettez un oignon haché bien menu, lui faites faire un tour ou deux de poeſle, & le verſez dans voſtre ſauce, que vous ferez mitonner avec capres & champignons, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, ſervez.

67. *Cuiſſeaux de Chevreüil.*

Ils ſe peuvent faire de meſme que l'épaule de ſanglier, comme auſſi la longe & l'épaule, ou bien aprés les avoir lardez de gros lard, vous les pouvez paſſer par la poëſle pareillement avec du lard & de la farine, aprés quoi vous les ferez cuire avec du bouillon, & lierez la ſauce de meſme.

68 *Membre de mouton à la logate.*

Voyez cy-devant en l'article 28.

69. *Cochon farcy.*

Il le faut prendre ſous la mere, le ſaigner dans de l'eau preſte à bouillir, le peller, le couper entre les cuiſſes, lever la peau, la queuë, les pieds & la teſte, puis les mettez tremper juſques à ce que vous en ayez affaire, laiſſez le corps, vous le trouverez bien aprés. Pour le farcir prenez du veau & graiſſe de bœuf, fraiſez-les bien en façon de gaudiveau, puis

puis vous remplirez la peau avec champignons paſſez par la poeſle, pigeonneaux, ris de veau, un brin de fines herbes, & de tout ce que vous aurez, juſques à ce qu'elle ait la forme de cochon, vous recouſerez ce qui ſera ouvert, le trouſſerez & ferez blanchir dans l'eau tout preſt à mettre à la broche. Une heure & demie devant diner l'embrocherez au travers de la teſte, l'enveloperez avec du papier beurré, & le lierez par les deux bouts avec des éclipſes de bois, & à meſure qu'il cuit l'arroſerez de beurre; Eſtant cuit le developerez & oſterez le filet, en ſorte qu'il ne paroiſſe avoir eſté farcy, puis ſervez.

Puis le corps de ce cochon eſtant habillé, faites le blanchir, mais fort peu, picquez-le bien, & le faites roſtir comme s'il eſtoit entier, ou comme un agneau, eſtant cuit vous le pouvez ſervir avec une ſauce verte.

70. *Pieds de veau fricaſſez.*

Eſtans bien cuits, coupez les fort menu, & les paſſez par la poeſle avec lard ou du beurre; Ayant fait trois ou quatre tours; mettez-y ſiboules & perſil hachez enſemble. Incontinent aprés mettez-y fort peu de boüillon, & aſſaiſonnez bien le tout; Eſtant prêt à ſervir, délayez des œufs à proportion de voſtre viande, comme pour quatre pieds trois œufs, avec de verjus de grain ou commun, vous pouvez mettre grozeille au lieu de verjus de grain, puis voſtre ſauce eſtant courte meſlez voſtre liaiſon, & ſervez.

Les pieds de mouton ſe font de meſme: Pre-

nez-

nez-les fort blancs & bien cuits, coupés-les bien menus & oſtez le ver qui eſt dedans, puis les fricaſſez & aſſaiſonnez avec perſil & ſiboules hachez enſemble; faites voſtre liaiſon comme deſſus, mélez-la & la ſervez.

71. *Langues de mouton roſties.*

Habillez les & coupez par la moitié, puis les arroſez pour faire tenir deſſus mie de pain & ſel menu, & les mettez ſur le gril, faites une ſauce avec peu de boüillon, beurre frais, ſiboules & perſil entier, peu de chapellure, ſel, poivre, muſcade, le tout paſſé enſemble par la poeſle, puis faites mitonner les langues avec la ſauce. Eſtant preſt de ſervir garniſſez voſtre aſſiette ou plat, ſi c'eſt en Hyver, dec apres, jus de citron, ou champignons, puis ſervez.

Autre façon.

Eſtans cuits, aſſaiſonnez-les & coupez par la moitié: puis faites frire avec une paſte liquide. Servez avec jus de citron, perſil frit, & garniſſez.

Autre façon en ragouſt.

Nettoyez les bien, lavez-en les palets, & les fendez, puis y mettez par deſſus mie de pain & ſel menu, faites-les roſtir, & aprés qu'elles ſeront roſties les mettez dans la lechefrite, ſous le roſt, faites une ſauce avec perſil, ſiboule ou oignon hachez menu, beurre frais & verjus de grain, & lors que vous ſerez preſt à ſervir delayez jaunes d'œufs dans voſtre ſauce, & la jettez deſſus vos langues, puis ſervez promptement.

Au-

Digitized by Google

Autre façon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habillez-les, puis les faites mitonner dans un pot avec du boûillon, & les paſſez par la poëſle avec du lard fondu, peu de farine, oignon haché, le tout bien aſſaiſonné, ſervez-les garnies de ce que vous aurez, entr'autre de capres hachées, avec ſauce courte.

Autre façon.

Vos langues eſtans roſties & piquées, ſervez les mitonnées dans une ſauce courte, liée comme cy-deſſus. Ou bien vous les pouvez faire mitonner avec une ſauce douce.

72. *Hachis de viande roſtie.*

Hachis de viande roſtie, ſoit galimafrée ou autre, ſe fait ainſi; Ayant levé la peau, vous couperez l'épaule prés du manche, deſoſſerez le manche & mettrez la peau devant le feu, puis vous deſoſſerez pareillement la palette, & hacherez la viande bien menuë avec capres & perſil : ce qu'eſtant fait, faites-la mitonner avec ſiboule ou un oignon piqué, le tout bien aſſaiſonné, & pour rendre voſtre hachis plus delicat, mettez-y un peu de mie de pain & de beurre frais ſi vous voulez. Mettez-le dans un plat ou ſur une aſſiette, l'arroſez de ſon jus ou d'autres, & la peau par deſſus, puis ſervez. Vous pouvez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Le hachis de perdrix ſe fait de meſme, à la reſerve que vous le pourrez nourrir de jus, & garnir de ce que vous jugerez à propos.

73. *Attereaux.*

Prenez une ruelle de veau, la coupez par tranches fort deliées aux endroits où il n'y a point de filets. Faites piquer vos tranches de lardons, & les mettez cuire dans une tourtiere couverte, puis avec peu de bouillon faites-les mitonner, liez voſtre ſauce, les ſervez garnies.

74. *Hachis de viande cruë.*

Prenez telle viande que vous voudrez, oſtez en les filets & la hachez bien, blanchie ou non, peu apres mélez-y deux fois autant de graiſſe de bœuf d'auprés du roignon, ayant oſté le filet; puis le tout bien haché & bien aſſaiſonné, délayez la avec du bouillon, & la faites mitonner. Vous la pouvez garnir de marons, ou de ce que vous aurez propre à garnir, eſtant cuite ſervez.

75. *Poupeton.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, hachez-les bien enſemble, & aſſaiſonnez, melez-y des œufs pour lier la farce, & enſuite coupez trois ou quatre bardes de lard, ſur leſquelles vous étendrez voſtre chair hachée, que vous couvrirez de pigeonneaux, beatilles, ris de veau, aſperges, champignons, jaunes d'œufs, roignons, creſtes, artichaux, & audeſſus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, le ferez cuire, puis ſervez.

76. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, découpez, & le faites fondre entre-deux plats, aſſaiſonnés-le de meſme que la tourte

tourte de moeſle, que vous trouverez en l'article ſuivant, eſtant cuite ſervez.

77. *Tourte de moëſle.*

Prenez de la moeſle, & la faites fondre, eſtant fonduë paſſez-la, & y mélez ſucre, jaunes d'œufs, piſtaches, ou amandes pilées, faites enſuite une abbaiſſe fort deliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrez vôtre appareil, bandez-la ſi vous voulez, faites-la cuire, & la ſervez ſucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites voſtre paſte fine & la laiſſez repoſer; puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils ſont trop gros, coupez-les & prenez gaudiveaux, aſperges, champignons, cus d'artichaux, moeſle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffes, verjus de grain, ou grozeilles. Garniſſez voſtre tourte de ce que vous aurez, ſans oublier l'aſſaiſonnement, puis ſervez.

79. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le hachez avec deux fois autant de graiſſe de bœuf: eſtant bien aſſaiſonné, faites une abbaiſſe de voſtre paſte fine, mettez deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. ſucrez ſi vous voulez, puis eſtant cuite, ſervez.

80. *Paſté de chapon deſoſſé.*

Voſtre chapon eſtant deſoſſé farciſſez-le au dedans de toutes ſortes de beatilles, andoüillettez, champignons, truffes, moeſle, capres, cardes,

des, ris de veau, & gaudiveaux, eſtant farcy dreſſez-le ſur paſte fine, le bandez de papier beurré, le liez avec un fil, & le couvrez bien aſſaiſonné : eſtant cuit ſervez.

81. *Paſté de gaudiveaux.*

Dreſſez voſtre paſté en ovalle, le garniſſez de vos gaudiveaux, au milieu deſquels vous mettrez toute ſorte de garniture, comme champignons, foyes de chapon gras, cardes, jaunes d'œufs durs, ris de veau, & aſſaiſonnerez le tout. Bandez-le de paſte par deſſus, & lors qu'il ſera cuit, ſervez avec ſaucc de verjus, jaune d'œuf, & muſcade.

82. *Paſté d'aſſiette.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dreſſez voſtre paſte bien proprement à hauteur de demy pied, & l'empliſſez d'un lit de chair, & au deſſus un autre lit de champignons, un autre de carde ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en ſorte que le lit de deſſus ſoit de vos gaudiveaux, couvrez-le & aſſaiſonnez, puis ſervez.

83. *Paſté à la marotte.*

Prenez farine de ſeigle, que vous ſalerez, faites-en voſtre paſté, & l'ajuſtez en forme de paſté. Vous prendrez enſuite un lievre ou deux, ou deux membres de mouton avec un peu de graiſſe de bœuf, que vous hacherez enſemble bien menu, & aſſaiſonnerez, faites enſuite voſtre paſté, auquel par deſſus vous laiſſerez un ſoûpirail, lors qu'il aura cuit trois heures, tirez-le & le rempliſſez de bon boûillon, remet-

tez-

tez-le au four, & lors qu'il ſera entierement cuit, ſervez.

84. *Paſté à l'Angloiſe.*

Prenez un lévreau ou un liévre, hachez-le bien avec graiſſe de bœuf ou de mouton, ou meſme avec du blanc de chapon, mélez bien le tout enſemble, & aſſaiſonnez, mettez-y ſi vous voulez des capres & du ſucre. Faites ainſi voſtre paſte, lors qu'elle ſera farinée étendez-la & la pliez en trois ou quatre comme une ſerviette, mettant du beurre frais ſur chaque lit de paſte, en ſorte que pour une livre de paſte il y ait une demi-livre de beurre, à proportion. Ainſi accommodée, laiſſez-la repoſer quelque peu, & faites enſuite voſtre paſté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites-le bien cuire, le dorez d'un jaune d'œuf, & ſervez.

85. *Paſté à la Cardinale.*

Faites vos paſtez forts hauts & fort étroits, empliſſez-les de gaudiveaux, & les couvrez en ſorte que le couvercle ſoit auſſi fort haut, puis le ſervez principalement pour garniture à une piece de bœuf, ou ſur une aſſiette.

86. *Poulet en ragouſt dans une bouteille.*

Deſoſſez entierement un poulet, mettez-en la peau dans une bouteille ſans oſier, & laiſſez dehors l'ouverture du col, que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites enſuite telle farce que vous voudrez avec champignons, truffes, ris de veau, pigeonneaux, aſperges, & jaunes d'œufs, dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon, que vous lierez &

laiſſerez aler dans cette bouteille qu'il faut boucher de paſte. Vous ferez cuire vôtre ragouſt bien aſſaiſonné dans la marmitte, dont vous l'oſterez peu avant que de ſervir, & mettrez mitonner devant le feu ; Et quand vous ſerez preſt de ſervir, coupez cette bouteille avec un diamant, en ſorte que le bas demeure plein & entier, puis vous ſervirez.

Table des viandes qui ſe peuvent ſervir au ſecond.

Le Faiſan. 1
La Gelinotte. 2
Le Rouge. 3
La Tourte. 4
Le Lévreau. 5
La Caille. 6
La Perdrix. 7
Le Chapon. 8
Pigeonneaux. 9
Poulets de grain. 10
Poulet d'Inde. 11
Allebrans. 12
Bizets. 13
Eſtudeaux. 14
Agneaux. 15
Sarcelles. 16
Oyſon. 17
Marcaſſin. 18
Lapreaux. 19
Mauviette. 20
Ralle. 21
Perdreaux. 22

Cail-

Cailleteaux. 23
Dindonneaux. 24
Pluviers. 25
Longe de Cerf. 26
Filet de Cerf. 27
Longe de Chrevreüil. 28
Ortolans. 29
Grives. 30
Beccaſſes. 31
Beccaſſines. 32
Pigeons ramiers. 33
Longe de veau. 34
Cochon piqué. 35
Oye ſauvagé. 36
Oye privée. 37
Poulettes d'eau. 38
Chapon au creſſon. 39
Cochon de laict au naturel. 40
Cus blancs, 41
Heron. 42
Rable de liévre. 43
Eſpaule ou longe de ſanglier. 44
Porc privé. 45
Faon de biche. 46
Faon de chevreüil. 47
Filet de chevreüil. 48
Poitrine de veau farcie. 49
Haut coſté de mouton. 50
Longe de mouton. 51
Alloyau. 52
Langue de bœuf fraîche. 53
Membre de mouton à la Royale. 54
Membre de mouton farcy. 55
Poularde graſſe. 56

Digitized by Google

Batteur de pavé. 57
Epaule de veau roſtie. 58
Foye de veau. 59
Alloûettes. 60
Canards ſauvages. 61

Maniere d'acommoder & ſervir les viandes ſuſdites.

Avant que de diſcourir ſur la façon d'appreſter les viandes, je vous donne avis de garnir vos plats de fleurs, ſelon les ſaiſons & la commodité, & qu'à la fin de cette partie vous trouverez comme il faut faire les ſauces, dont il eſt fait mention dans quelques-uns des diſcours qui ſuivent.

1. *Le Faiſan.*

Faites-le blanchir ſur le feu, c'eſt à dire, reſaire ſur le gril, & luy laiſſez une aiſle, le col, la teſte, & la queûe, piquez-le de lardons, & envelopez ce qui eſt de plume avec du papier beurré, faites-le cuire, ſervez & le developpez.

2. *La Gelinotte.*

Elle s'acommode de meſme.

3. *Le Rouge.*

Il s'accommode auſſi de meſme.

4. *La Tourte.*

Lors qu'elle eſt habillée, faites la picquer, & la mettez à la broche.

5. *Levraut.*

Eſtant habillé, faites le blanchir ſur le feu, enſaignez le de ſon ſang, le picquez & l'embrochez

brochez. Eſtant cuit, ſervez avec une poivrade, ou une ſauce douce.

6. La Caille.

Eſtant habillée, faites-la blanchir ſur le feu, & la bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de fueilles de vigne en leur ſaiſon ; eſtant cuite, ſervez.

7. La Perdrix.

Eſtant habillée & blanchie ſur le feu, il la faut bien piquer, faire cuire, & eſtant cuite, ſervez.

8. Chapon.

Aprés que vous l'aurez habillé, s'il eſt gras par excés, bardez-le d'un papier gras, & mettez dedans un oignon picqué du ſel, & peu de poivre : eſtant cuit ſervez.

9. Pigeonneaux roſtis.

Au ſortir de la voliere ſaignez les dans l'eau, puis les échaudez & habillez. Vous les bardez ſi vous voulez avec feuilles de vigne par deſſus, ou les piquez ; eſtans roſtis, mettez poivrade deſſus, & ſervez.

10. Poulets de grain.

Il les faut plumer à ſec ; habiller, & faire blanchir ſur le feu. Cela fait, piquez-les ou bardez, faites-les roſtir, puis ſervez.

11. Poulet d'Inde.

Il ſe plume pareillement à ſec, faut le blanchir ſur le feu, puis roſtir, & ſervez.

12. Allebrans.

Habillez-les & faites bien blanchir ſur le feu, & ſi vous voulez faites leur quatre roſettes de lardons ſur les quatre membres ; eſtans cuits, ſervez avec poivrade, ou ſauce douce.

13. *Le Bizet.*

Eſtant bien habillé, piquez-le, mettez-le à la broche & ſervez.

14. *Eſtudeaux.*

Prenez vos eſtudeaux, les habillez, & faites blanchir ſur le feu, puis les piquez & faites cuire, & ſervez.

Vous les pouvez ſervir ſecs ou avec une ſauce faite d'eau, ſel, poivre & ſiboule hachée.

Vous les pouvez auſſi mettre en ragouſt de meſme façon que la poularde, dont vous trouverez cy-deſſous le diſcours en l'article 54.

15. *Agneau.*

S'il eſt gras eſtant roſty jettez un peu de mie de pain par deſſus avec peu de ſel & de perſil ſi vous voulez, & ſervez.

16. *Sarcelles.*

Eſtant bien habillées, mettez-les à la broche, & lors qu'elles ſeront cuites, ſervez avec orange.

17. *Oyſon.*

Sortant d'avec la mere échaudez-le & habillez, luy coupez le col proche du corps & les jambes, puis eſtant blanchy ſur le feu & trouſſé mettez-le roſtir, & faites une farce pour mettre deſſous avec ſon foye, & quantité de bonnes herbes hachées enſemble, que vous paſſerez enſuite par la poëſle avec du lard ou du beurre, & quelques jaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & ſervez.

18. *Mar-*

Digitized by Google

18. *Marcaſſin.*

Depoüillez-le juſques à la teſte, habillez-le, & faites blanchir ſur le feu, luy coupez les quatre pieds, le piquez de lardons, & mettez dans le corps une feüille de laurier, ou de fines herbes : eſtant roſty, ſervez.

19. *Lapreau.*

Habillez-le, faites-le blanchir ſur le feu, le piquez, & le faites roſtir, du verjus deſſous, & ſervez.

Eſtant cuit, vous pouvez mettre du ſel, peu de poivre, & jus d'orange dans le corps, & bien remuer tout enſemble & ſervir.

20. *Mauviette.*

Eſtant plumée, trouſſez-la & faites blanchir, la piquez, & mettez à la broche ; mettez deſſous une roſtie, & une ſauce avec verjus, peu de vinaigre, oignon & écorce d'orange, puis ſervez.

21. *Ralle.*

Elle s'acommode de meſme que la Mauviette, ſans vuider, ſervez.

22. *Perdreaux.*

Habillez les, & faites blanchir ſur le feu, faites-les piquer de lardons, & roſtir avec verjus deſſous, puis ſervez.

23. *Cailleteaux.*

Il les faut barder avec feüilles de vignes dans la ſaiſon.

24. *Dindonneaux.*

Eſtans plumez chaudement, laiſſez-les mortifier, habillez-les enſuite, faites blanchir

ſur le feu, piquez & faites roſtir, puis ſervez.

25. *Pluvier.*

Eſtant plumé, trouſſez-le & le faites blanchir, faut enſuite le larder, & faire roſtir: ſervez avec une ſauce, & roſties deſſous.

26. *Longe de Cerf.*

Oſtez toutes les peaux, la piquez & mettez à la broche, ſervez avec une poivrade.

27. *Filet de Cerf.*

De meſme que la longe, avec poivrade.

28. *Longe de Chevreüil.*

De meſme auſſi que la longe de Cerf, & avec poivrade.

29. *Ortolan.*

Eſtant habillé, trouſſez le & bardez de lard, avec feüilles de vigne par deſſus en la ſaiſon: Au Printemps il le faut vuider; eſtant roſty, ſervez.

30. *Grive.*

Habillez la comme la Mauviette, & meſme ſauce.

31. *Beccaſſine.*

Eſtant plumée, trouſſez-la avec ſon bec qui luy ſert de brochette, la faites blanchir ſur le feu, & piquer: mettez-la roſtir & deſſous une roſtie, façon de poivrade, avec jus d'orange, puis ſervez.

32. *Beccaſſe.*

Elle s'acommode de meſme que la beccaſſine.

Au-

Autre façon de Beccaſſine.

Accommodez-la de meſme que l'Ortolan cy-deſſus, hors que quelques perſonnes les vuident, je le juge bien à propos, en tout autre temps qu'en hyver, d'autant que ces animaux dans les trois ſaiſons, Printemps, Eſté, & Automne, ne vivent que de chenilles, fourmis, poulz, herbes ou feüilles d'arbres, mais enfin vuidée ou non, bardez-la de feüilles de vigne en la ſaiſon, embrochez & faites roſtir, en ſorte qu'elle ne ſoit trop ſeiche, & ſervez.

33. *Pigeon ramier.*

Eſtant habillé, faites-le blanchir ſur le feu, le piquez & faites roſtir une poivrade deſſous, & ſervez.

34. *Longe de veau.*

Eſtant mortifiée & blanche, piquez-la bien menu, la faites roſtir, & faites un ragouſt avec verjus, peu d'eau, peu de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la ſervez bien aſſaiſonnée.

35. *Cochon piqué.*

Dépoüillez-le, coupez-luy la teſte & les quatre pieds, le faites blanchir dans de l'eau chaude, & piquer, ou ſi vous voulez bardez-le par la moitié; eſtant roſty, ſervez avec de la mie de pain, & ſel par deſſus.

36. *Oye ſauvage.*

Eſtant habillée, faites-la blanchir ſur le feu, & la lardez ſeulement ſur les quartiers en façon de roſette, faites-la roſtir, & ſervez.

37. *Oye privée.*

De meſme que la ſauvage.

38. *Poulette d'eau.*

Eſtant plumée, vuidez la, faites blanchir ſur le feu, piquer & roſtir, une poivrade de deſſous, & ſervez.

39. *Chapon au creſſon.*

Bardez de lard, & faites roſtir voſtre chapon, aſſaiſonnez voſtre chapon avec ſel & vinaigre, autrement faites-le amortir dans la ſauce du chapon, avec peu de vinaigre, puis ſervez.

40 *Cochon de laict au naturel.*

Prenez-le deſſous la mere, l'échaudez, & faites habiller & roſtir avec un bouquet, ſel, & poivre dans le corps; puis ſervez.

Autre façon.

Prenez-le auſſi deſſous la mere, le ſaignez dans l'eau preſte à boüillir; puis eſtant pelé vuidez-le par le coſté, trouſſez les pieds de devant vers le col, & ceux de derriere avec une brochette, faites-le blanchir dans l'eau chaude, & le ciſelez ſur le corps: pour le faire cuire, mettez dans l'eſtomach un oignon piqué de cloux, fines herbes, un peu de beurre, ſel, & peu de poivre, puis recouſez l'ouverture, & le faites roſtir. Pour n'avoir point la peine de l'arroſer, frottez-le d'huile d'olive, par ce moyen il prend bonne couleur, & a la coine fort délicate, eſtant bien cuit, ſervez-le garny de fleurs.

Vous pouvez l'arroſer avec du ſel & de l'eau, ou bien le frotter avec du lard.

41. *Cus blans, ou Thiaſtias.*

Plumez-les y laiſſant la teſte, & les vuidez, trouſ-

trouſſez-leur les jambes comme d'une beccaſſe, puis le faites blanchir ſur le feu, & piquez ſi vous voulez en roſette ſur les cuiſſes, eſtans roſtis ſervez avec une poivrade deſſous.

42. *Heron.*

Plumez-le & le vuidez; enſuite vous chercherez ſix ameres qui ſont ſur ſon corps, & un autre faiſant le ſeptiéme qui eſt au dedans; trouſſez les jambes le long des cuiſſes, faites-les blanchir ſur le feu, & le piquez, envelopez le col avec du papier beurré, puis le faites roſtir, & eſtant cuit, ſervez.

43. *Rable de lievre.*

Lors que vous en aurez oſté la peau & vuidé, coupez le en rable, c'eſt à dire, juſques aux épaules, enſuite oſtez trois peaux qui ſont deſſus, puis trouſſez-le derriere, le faites piquer & roſtir & ſervez avec une poivrade.

44. *Eſpaule ou longe de ſanglier.*

Aprés l'avoir bien battuë, oſtez-en la venaiſon, qu'on appelle communement le lard, piquez-la enſuite, faites roſtir; & ſervez avec une ſauce Robert, ou une poivrade.

Pour la longe de ſanglier, lardez-la de gros lard, & la paſſez par la poeſle avec ſain-doux & farine, puis la faites cuire avec du bouillon & de l'eau dans une grande terrine, ou une chaudiere, aſſaiſonnez-la bien; & eſtant preſques cuite, mettez-y une pinte de vin blanc, & le tout eſtant reduit à la proportion d'une ſauce, vous pouvez la ſervir ſeiche, faut qu'elle ſoit d'un plus haut gouſt.

45. Porc

45. *Porc privé.*

Vous le pouvez déguiſer à peu prés de meſme que le ſanglier, c'eſt à ſçavoir qu'aprés l'avoir bien battu, vous l'enſaignerez & peu aprés le piquerez, le mettrez à la broche, ſans oublier de bien enſaigner les pieds devant qu'il ſoit cuit, le ſervez de meſme que le ſanglier, avec ſauce ou non.

46. *Faon de biche.*

Avant que d'eſtre trop mortifié, habillez le bien proprement, le trouſſez, & oſtez quelques peaux qui ſont par deſſus & paroiſſent comme de la glaire; puis le faites blanchir ſur le feu pour le piquer, en ſorte qu'il ne ſoit trop blanc; dautant que cela vous cauſeroit trop de peine à larder. Prenez garde auſſi de brûler la teſte, ou que le poil n'en devienne noir. Mettez-le à la broche, & envelopez la teſte avec une papier beurré, eſtant cuit, ſervez-le avec une poivrade.

47. *Faon de Chevreüil.*

Habillez-le de meſme ſorte que celuy de biche, le trouſſez & lardez, enveloppez auſſi la teſte de papier beurré; & eſtant cuit, ſervez-le avec une poivrade, orange ou ſauce douce.

48 *Filet de Chevreüil.*

Aprés l'avoir piqué, faites-le roſtir enveloppé d'un papier beurré, eſtant cuit, ſervez-le avec une poivrade.

Autre façon.

Vous le pouvez larder avec du moyen lard, & le piquer par deſſus de plus petits lardons, eſtant à la broche, faites une marinade par deſ-

deſſous: Et lors qu'il ſera cuit faites-le mitonner, & ſervez.

46. *Poitrine de veau farcie.*

Choiſiſſez la blanche & graſſe, & faites-la tremper dans l'eau juſques à ce que vôtre farce ſoit faite, laquelle vous ferez ainſi. Prenez de la viande de ruelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain boüillie, capres, champignons, peu de fines herbes, jaunes d'œufs, hachez le tout enſemble bien aſſaiſonné, & en farciſſez la poitrine. Ce qu'eſtant fait, brochetez-la ou couſez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que deſſus eſt pour la ſervir boûillie.

Pour roſtir, mettez en voſtre farce palets de bœuf & autres choſes, & ne l'empliſſez pas tant que pour boûillir: Eſtant piquée & à la broche, faites deſſous tel ragouſt que vous voudrez: Eſtant cuite & la ſauce bien aſſaiſonnée faites-la mitonner avec, & ſervez.

50. *Haut coſté de mouton.*

Pour le ſervir en ragouſt, par cottelettes, ou entier, il les faut paſſer par la poëſle avec beurre ou lard fondu, eſtant fariné, puis le faites mitonner avec du boûillon, un bouquet & des capres. Et pour lier la ſauce, paſſez un peu de farine avec du lard, & lors que la farine ſera rouſſe, mettez y un oignon haché, & un filet de vinaigre; faites auſſi mitonner le tout enſemble, & ſervez garny de ce que vous aurez.

Vous pouvez le faire roſtir piqué de perfil, & eſtant cuit, ſervez le tout ſec, ou avec du verjus de grain.

51. Lon-

51. *Longe de mouton.*

Eſtant bien mortifiée, lardés-la de gros lard, & la mettez à la broche. Faites une marinade avec oignon, ſel, poivre, fort peu d'écorce d'orange ou citron, boüillon & vinaigre, lors qu'elle eſt cuite faites-la mitonner avec la ſauce, pour laquelle lier vous vous ſervirez de peu de farine paſſée par la poeſle avec du lard, comme à l'article précedent, garniſſez-la de ce que vous aurez; Les capres y ſont bonnes & quelques anchoyes. Vous pouvez luy donner la liaiſon de navets paſſez, ſervez.

52. *Alloyau en ragouſt.*

Prenez un alloyau de la premiere piece & le choiſiſſez bien entrelardé, avec graiſſe fort blanche, mettez-le en broche, eſtant preſque cuit, levez le filet, & arroſez le de peu de boüillon. Pour faire voſtre ragouſt, coupez-le en tranches fort deliées, avec deux ou trois ſiboules entieres ou autrement, ſel, poivre, peu de chapelure de pain, ou quelque liaiſon que vous ayez, puis mélez le tout enſemble, & faites mitonner ſans couvrir, ſervez le ragouſt avec peu de vinaigre, ou jus d'éclanche de mouton, vous y pouvez méler de ce que vous aurez, prenez garde que l'alloyau ne ſoit noir à force de trop cuire.

53. *Langue de bœuf fraîche.*

Faites-la cuire, ou la prenez cuite chez la Tripiere, l'habillez, la piquez, & la faites roſtir à la broche. Eſtant roſtie, fendez la par la moitié & ſervez avec tel ragouſt que vous voudrez.

Au-

Digitized by Google

Autre façon.

Faites-la mitonner avec peu de vin, ſucre & clou, juſques à ce que la ſauce douce ſoit faite & ſi elle n'eſt aſſez forte, mettez-y une pointe de vinaigre, puis ſervez.

54. *Membre de mouton à la Royale.*

Choiſiſſez un bon membre de mouton qui ſoit gras & court : battez-le bien, en oſtez la peau & deſoſſez le manche, farinez le, & le paſſez par la poëſle avec du lard ou ſain-doux, puis le faites cuire avec un peu de bon boûillon bien aſſaiſonné, avec champignons, truffes & beatilles. Eſtant preſque cuit, paſſez un peu de farine avec un oignon, un filet de vinaigre, & un peu de lard battu ; faites mitonner le tout enſemble, ſervez avec ſauce courte, & garny de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farcy.*

Vous trouverez la façon de le farcir au diſcours des Potages. Eſtant farcy, faites-le mitonner avec bon boûillon, un bouquet, paſſez y farine, champignons, & cottelettes pour garnir, faites bien cuire le tout enſemble, & liez bien la ſauce avec telle pointe que vous voudrez, citron, orange, ou verjus. Servez-le garny de ce que vous aurez par deſſus vos cottelettes.

56. *Poularde graſſe.*

Eſtant bien choiſie, habillez-la, coupez en les extrémitez, & la lardez de moyen lard, eſtant farinée, paſſez-la par la poeſle avec lard, & ſain-doux, puis la faites mitonner avec bon boûillon, & l'aſſaiſonnez, eſtant preſque cuite paſ-

paſſez-y champignons, foye gras, peu de farine, & un oignon piqué de cloux, le tout eſtant bien cuit, & la ſauce bien liée, vous la pouvez ſervir garnie de grenades.

Autre façon.

Vous pouvez la farcir d'huiſtres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres batilles, faites-la cuire de meſme ſorte, & garniſſez de ce que vous aurez, puis ſervez.

Autre façon.

Coupez-la par la moitié, la paſſez par la poeſle, l'aſſaiſonnez & garniſſez comme cy-devant, puis ſervez.

Eſtant piquée ou bardée avec un papier par deſſus la barde, faites la cuire.

Autre façon.

Eſtant bien cuite, parſemez-la de mie de pain, & ſel menu, puis la ſervez avec ſauce au pauvre Homme, verjus ou orange, & en Hyver avec creſſon.

§7. *Batteurs de pavé.*

Pour les mettre en ragouſt, coupez-en la teſte & les pieds. Eſtans habillez, lardez-les de moyen lard, les farinez, & paſſez dans la poeſle avec beurre ou lard fondu, puis les faites mitonner avec boüillon bien aſſaiſonné, un bouquet & champignons, paſſez-y un peu de farine & oignon, & lors que le tout ſera bien mitonné, ſervez avec ſauce liée de telle liaiſon que vous voudrez.

§8. *Eſpaule de veau roſtie.*

Eſtant bien blanchie à l'eau, ou ſur le feu, ce qui ſera le plus propre & le meilleur, piquez-

quez-la ou la lardez de lard, ou ſi vous voulez en cuiſant arroſez-la de beurre, eſtant cuite mettez deſſus une mie de pain & ſel menu, & ſervez.

Vous la pouvez ſervir roſtie avec une poivrade.

59. *Foye de veau.*

Lardez-le de moyen lard, puis le piquez, faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer, & à meſure qu'il roſtit, arroſez-le d'une poivrade, compoſée de ſiboule, ſel, oignon piqué, poivre, & un peu de boüillon. Eſtant cuit, faites-le mitonner dans la ſauce, puis le ſervez entier ou par tranches, & la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrez.

60. *Alloüettes.*

Faites les roſtir, piquées ou bardées de lard. Eſtant cuites, ſi elles ſont bardées, parſemez-les de mie de pain, ſel menu & ſervez.

61. *Canard ſauvage.*

Vous le pouvez mettre de la meſme ſorte que le Batteur de pavé, & avec telle garniture que vous voudrez.

Vous pouvez auſſi le faire roſtir, & le ſervir avec une poivrade.

Maniere d'appreſter quelques ſauces, dont il eſt fait mention dans les diſcours du ſecond.

La ſauce nommée poivrade ſe fait avec vinaigre, ſel, oignon ou ſiboule, écorce d'orange ou citron & poivre, faites la cuire & la ſervez ſous vos viandes, auſquelles elle eſt propre.

La

La ſauce verte ſe fait ainſi. Prenez du bled verd, faites brûler une roſtie de pain avec du vinaigre, un peu de poivre & de ſel, & pilez le tout enſemble dans un mortier, & le paſſez dans un linge, puis ſervez voſtre ſauce ſous vos viandes

La ſauce au lapreau, ou lapin de garenne, eſt telle, qu'eſtans cuits vous mettrez du ſel, & du poivre dans le corps avec un jus d'orange, & remüerez bien le tout enſemble.

Pour les perdreaux, orange ou verjus de grain.

Autre ſauce propre à la Mauviette & à la Ralle, eſt que vous mettrez des roſties ſous voſtre broche, & lors que vos oyſeaux ſont preſque cuits, vous oſtez vos roſties, les mettez à part, & prenez vinaigre, faites bouillir le tout enſemble, & ayant mis vos roſties dedans, vous ſervez.

La Grive & la Beccaſſe ſe ſervent avec roſties, & une poivrade deſſous.

Le Pluvier ſe ſert avec une ſauce qui ſe fait de verjus, écorce d'orange ou de citron, un filet de vinaigre, poivre, ſel & ſiboule, ſans y oublier des roſties.

La Beccaſſine de meſme.

Le Ramier avec une poivrade.

Le Cochon & Agneau avec une ſauce verte.

Table des entremets pour les jours de viande.

Pieds & oreilles de porc. 1
Menus droits de cerf. 2

Paſté

Paſté de venaſion. 3
Tranche de paſté. 4
Paſté de jambon. 5
Truffes en ragouſt. 6
Truffes ſeiches. 7
Truffes au naturel. 8
Omelettes de beatilles. 9
Ris de veau frits. 10
Ris de veau piquez. 11
Ris de veau en ragouſt. 12
Foye de chevreüil. 13
Foye de chevreûil en omelette. 14
Tetines de chevreûil. 15
Tetines de vache. 16
Choux-fleurs. 17
Creſme de piſtache. 18
Jambon en ragouſt. 19
Jambon roſty. 20
Jambon en tranches. 21
Mauviette. 22
Poulets marinez. 23
Abbatis d'Agneau. 24
Alloûetes en ragouſt. 25
Gelée. 26
Gelée de corne de cerf. 27
Gelée verte. 28
Gelée rouge. 29
Gelée jaune. 30
Gelée violette. 31
Gelée bleuë. 32
Blanc manger. 33
Salade de citron. 34
Hachis de perdrix. 35

Riſſolles frites. 36
Riſſolles feüillettées. 37
Baignets de moëlle. 38
Baignets de pommes. 39
Baignets d'artichaux. 40
Pots de putain. 41
Paſte filée. 42
Paſte de citron. 43
Paſte d'amande. 44
Paſte de piſtache. 45
Ramequin de roignons. 46
Ramequin de chair. 47
Ramequin de fromage. 48
Ramequin de ſuye de cheminée. 49
Ramequin d'oignon. 50
Ramequin d'aulx. 51
Ortolans. 52
Langue de Bœuf. 53
Langue de porc en ragouſt. 54
Langue de porc parfumée. 55
Langue de porc grillée en ragouſt. 56
Langue de Bœuf. 57
Pigeonneaux. 58
Foye gras. 59
Foye gras ſur le gril. 60
Foye gras cuit dans les cendres. 61
Foye gras cuit en baignets. 62
Beatilles. 63
Tourte de franchipanne. 64
Nulle. 65
Nulle ambrée. 66
Nulle verte. 67
Artichaux fricaſſez 68
Artichaux frits. 69

Ar-

Artichaux à la poivrade. 70
Artichaux en cus. 71
Champignons. 72
Champignons farcis. 73
Champignons frits. 74
Champignons à l'olivier. 75
Omelette de jambon. 76
Tortuës. 77
Tourte de piſtache. 78
Oeufs à la Portugaiſe. 79
Oeufs mignons. 80
Oeufs filez. 81
Oeufs à la Varenne. 82
Oeufs de neige. 83
Oeufs à la Huguenotte. 84
Cardons d'Eſpagne. 85
Aſperges à la ſauce blanche. 86
Aſperges en ragouſt. 87
Aſperges à la creſme. 88
Langue de mouton en ragouſt. 89
Langue de mouton piquée. 90
Langue de mouton ſur le gril. 91
Salade de grenade. 92
Hure de ſanglier. 93
Tranche de Hure. 94
Tranche de Hure en ragouſt. 95
Pois verts. 96
Roignons de belier. 97
Palets de bœuf. 98
Arbolade. 99
Pigeonneaux. 100
Grives. 101
Perdreaux. 102

Vous vous ſouviendrez en ſervant l'entre-

mets de garnir les plats de fleurs de saison; & serez avertis, qu'aprés les discours suivans vous trouverez la maniere de faire les liaisons & jus de champignons, avec d'autres petites curiositez assez utiles, voire mesme necessaires à ceux qui veulent servir les Grands avec honneur & accûeil.

DISCOURS DES ENTREMETS.

1. *Pieds & oreilles de Porc.*

Estant bien cuits, passez-les par la poësle avec beurre ou lard fondu, & peu d'oignon, & les assaisonnez bien. Mettez-les avec du boûillon, & lors que la sauce sera bien liée, mettez-y un filet de vinaigre avec de la moutarde, s'il en est saison, & servez.

2. *Menus droits de cerf.*

Estans bien habillez, mettez les cuire dans un pot, & lors qu'ils seront bien cuits, faites-les mitonner avec du vin, ensuite passez-les par la poësle avec du lard, le tout bien assaisonné, puis les remettez mitonner entre deux plats avec peu d'oignon, & bon boûillon, & quand la sauce sera fort courte servez.

3. *Pasté de venaison.*

Si la chair en est dure, battez-la, ostez les peaux de dessus, & la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poivre, vinaigre & clou battu. Si c'est pour garder, faites vostre paste de farine de seigle, sans beurre, sel & poivre: faites cuire vostre pasté l'espace de trois heures

&

& demie ; eſtant cuit bouchez avec de la paſte le trou que vous aurés laiſſé pour donner vent, & ſervez par tranches.

4. *Tranche de paſté.*

La façon eſt de chercher le coſté où le lard paroiſtra le plus, puis eſtant coupé fort delié, le ſervir.

5. *Paſté de jambon.*

Faites-le bien détremper, & lors qu'il ſera aſſez deſſalé, faites-le boûillir un boûillon, & oſtez la peau d'autour, que vous appellez la coine : puis le mettez en paſte biſe, comme la venaiſon, & l'aſſaiſonnez de poivre, clou, & perſil, ſi vous me croyez, vous le larderez auſſi de meſme que la venaiſon ; faites-le cuire à proportion de ſa groſſeur, s'il eſt gros, pendant cinq heures, s'il eſt moindre moins de temps, & ainſi à meſure qu'il ſera gros ou petit. Eſtant froid ſervez-le par tranches.

6. *Truffes en ragouſt.*

Pelez-les bien proprement, en ſorte qu'il n'y demeure point de terre, les coupez fort deliées & les paſſez avec peu de lard, ou s'il eſt jour maigre, avec du beurre, peu de perſil haché & un peu de boûillon, eſtant bien aſſaiſonnées, faites les mitonner, en ſorte que la ſauce ſoit peu liée, & ſervez-les ſur une aſſiette garnie de grenade & citron, ſi vous en avez, de fleurs & de feuïlles.

7. *Truffes ſeiches.*

Lavez-les bien avec du vin, faites-les cuire avec du gros vin & peu de vinaigre, ſel & poivre à quantité. Eſtant bien cuites, laiſſez-les re-

repoſer dans leur bouillon, pour leur laiſſer prendre ſel, puis ſervez-les dans une ſerviete pliée ou non.

8. *Truffes au naturel.*

Eſtant bien lavées avec du vin, faites-les cuire avec ſel & poivre, puis eſtant bien cuites, ſervez-les dans une ſerviete pliée, ou ſur un plat garny de fleurs.

9. *Omelettes de beatilles.*

Prenez vos beatilles, qui ſont creſtes, roignons, & aiſles de pigeonneaux, faites les bien cuire, & eſtans cuites & aſſaiſonnées, mettez-les à ſec; ayez des œufs dont vous oſterez plus de la moitié des blancs, batez-les & eſtans bien batus, mettez-les dans vos beatilles bien nettes, puis prenez du lard & le coupez par morceaux, le paſſez par la poeſle, & avec voſtre lard fondu, meſme avec les morceaux ſi vous voulez, faites voſtre omelette bien épaiſſe, & non trop cuite, & puis vous la ſervirez.

10. *Ris de veau frits.*

Qu'ils ne ſoient point trop vieux, faites-les tremper dans l'eau & bien blanchir, & enſuite ſeicher. Coupez-les par tranches & aſſaiſonnez de ſel, farinez, & faites frire avec du ſaindoux ou lard fondu, en ſorte qu'ils ſoient bien jaunes & ſecs, mettez-y un jus d'orange ou de citron, & les ſervez proprement.

11. *Ris de veau picquez.*

Choiſiſſez les plus beaux que vous pourrez, & les mieux faits, faites-les blanchir dans de l'eau froide, les piquez & les mettez à une brochette; faites-les roſtir bien proprement, &

& eſtans roſtis, ſervez-les avec un jus de citron par deſſus.

12. *Ris de veau en ragouſt.*

Aprés les avoir fait blanchir, découpez les par morceaux, & les paſſez par la poeſle ou tous entieres ſi vous voulez avec du lard, & bien aſſaiſonnez avec perſil, ſiboule entiere, champignons & truffes, & aprés eſtre bien mitonnez avec bon boûillon, & la ſauce eſtant courte & bien liée, ſervez.

13. *Foye de Chevreüil.*

Eſtant ſorty tout chaud du corps du chevreûil, coupez-le par petites tranches, le paſſez par la poëſle avec du lard, oſtez les cretons, les fricaſſez bien & aſſaiſonnez avec peu de perſil & une ſiboule entiere. Mettez-le mitonner avec peu de bouillon, puis ſervez avec la ſauce bien liée.

14. *Foye de Chevreüil en Omelette.*

Vous pouvez faire auſſi une omelette de foye de chevreûil, en cette façon; eſtant tiré de la beſte, hachez le bien menu, en faites voſtre omelete avec du lard & faites en ſorte qu'elle ne ſoit pas trop cuite, mais auſſi qu'elle le ſoit aſſez, & ſervez.

15. *Tetine de Chevreüil.*

Aprés l'avoir bien fait blanchir dans l'eau, coupez-la par ruëlles & la faites frire avec jus de citron, ou la mettez cuire avec quelque ragouſt; eſtant cuite, hachez la bien menu, & en faites une omelette avec du lard, ainſi que celle de beatilles article 9. puis ſervez avec jus de citron.

16. *Tetine de vache.*

Faites la bien cuire, & lors qu'elle ſera bien cuite, découpez la par tranches & en garniſſez vos entrées, ou les paſſez par la poeſle avec fines herbes, & ſiboules entieres, aſſaiſonnez bien le tout, & la faites mitonner avec le meilleur de vos bouillons, en ſorte qu'il ſoit de haut gouſt, & la ſauce liée, puis ſervez.

17. *Choux fleurs.*

Eſtant bien nettoyez, faites les cuire avec du ſel, & un morceau de graiſſe ou de beurre, eſtans cuits, pelez-les, & les mettez avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre & un peu de muſcade, pour vous ſervir de garniture autour du plat. Si vous voulez les ſervir ſeuls, mettez-les de meſme, & lors que vous ſerez preſts de ſervir, faites une ſauce auſſi avec bon beurre bien frais, une ſiboule, ſel, vinaigre, muſcade, que la ſauce ſoit bien liée.

Que ſi c'eſt en charnage, mettez-y quelques jaunes d'œufs, dont pourtant vous pourrez vous paſſer, ſi la ſauce eſt bien tournée par quelque Perſonne, puis garniſſez voſtre aſſiete tout chaudement, mettez voſtre ſauce par deſſus, & ſervez.

18. *Creſme de piſtaches.*

Prenez une poignée de piſtaches pilées & une chopine de laict, faites le bouillir avec un appareil de farine, que vous y meſlerez; eſtant preſque cuit, délayez ſix jaunes d'œufs avec vos piſtaches & un peu de beurre bien frais, mettez le tout dans un poeſlon avec quantité de ſucre, & un peu de ſel. Si vous voulez, mettez y muſc

muſc ou ambre apropriez auſſi avec ſucre à quantité, mais fort peu de muſc; batez bien le tout enſemble, & ſervez garny de fleurs.

19. *Jambon en ragouſt.*

Eſtant cuit ou non, coupez en des tranches fort déliées, puis les mettez dans la poeſle avec fort peu de vin, faites-les enſuite mitonner avec peu de poivre, peu de chapelure de pain fort déliée, & jus de citron, puis ſervez.

20. *Jambon roſty.*

Coupez-le par tranches, & le mettez tremper avec un peu de bouillon, & un filet de vinaigre, faites-le tiedir, puis le tirez & mettez mie de pain deſſus & deſſous, faites les bien roſtir, & aprés que la ſauce aura bouilly un bouillon, mettez la deſſous, puis ſervez bien garny de fleurs ou de feuilles.

21. *Jambon en tranche.*

Eſtant bien cuit, coupez-le de bon ſens & fort délié; puis ſervez.

22. *Mauviettes.*

Habillez-les bien proprement, coupez-en les aiſles, les jambes & le col, & leur oſtez le juſier, les applatiſſez un peu, puis les farinez & fricaſſez avec du lard, enſuite, mettez-les mitonner avec du bouillon bien aſſaiſonné & un petit bouquet, eſtant bien cuites, & la ſauce liée, ſervez-les avec un jus de citron par deſſus, & les garniſſez autour d'un citron entier decoupé.

23. *Poulets marinez.*

Lors qu'ils ſeront bien habillez, fendez les en deux, s'ils ſont petits caſſez leur les

os, & les mettez mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ſiboule & écorce de citron, laiſſez-les-y tremper juſques à ce que vous en ayez affaire, & alors mettez-les égouter, farinez-les & faites frire dans du ſain-doux, ou du lard, eſtant frits; mettez-les mitonner fort peu avec leur marinade, puis ſervez avec la ſauce courte.

24. *Abbatis d'Agneaux.*

Prenez-les pieds, & les oreilles & la langue, paſſez les par la poëſle avec du beurre ou du lard, une ſiboule & perſil, puis mettez-les mitonner avec de bon bouillon; eſtant preſque cuits, mettez des capres hachées, aſperges rompuës, jus de champignons ou truffes, & aſſaiſonnez bien le tout. Servez proprement avec la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrez, garnitures de feuilles & de fleurs, meſme ſur tout, que vos abbatis ſoient bien blancs.

25. *Alouettes en ragouſt.*

Eſtant bien plumées tirez-en les juſiers, applaniſſez-les, farinez & paſſez par la pōeſle avec beurre ou lard, puis les mettez mitonner avec bon bouillon, un bouquet, peu de capres hachées, le tout bien aſſaiſonné; eſtant bien cuites, & la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrez, ſervez avec piſtaches ou grenades, & tranches de citron.

26. *Gelée.*

Pour faire de la gelée, prenez un coq, oſtez-en la peau, prenez auſſi un jaret & quatre pieds de veau, les caſſez & le faites blanchir, puis les empotez dans un pot de terre neuf, & faites cuire

cuire l'eſpace de deux heures & demie, & le tout eſtant preſque cuit, cherchez du vin blanc bien clair & l'y mettez ; lors qu'il y ſera entierement, paſſez & preſſez voſtre viande dans une ſerviete, prenez voſtre bouillon, & le mettez dans un poeſlon ſur le feu ; eſtant preſt de boûillir, mettez-y cinq quarterons de ſucre, & lors qu'il boult, jettez-y le jus de ſix citrons, & les blancs de demy quarteron d'œufs bien frais, aprés que le tout aura bouilli, mettez le dans une chauſſe bien claire, & mélez de telle couleur que vous voudrez, muſquez, & ſervez.

27. *Gelée de Corne de Cerf.*

Prenez chez un Epicier, ou chez un Coutelier de la Corne de Cerf rapée à proportion, pour en faire trois plats, il en faut deux livres, mettez-la cuire avec du vin blanc l'eſpace de deux heures, en ſorte qu'eſtant boüillie, il en reſte pour faire vos trois plats Paſſez-la bien avec une ſerviete, aprés la mettez dans une poeſle avec une livre de ſucre, & le jus de ſix citrons ; eſtant preſte de boûillir meſlez-y les blancs de douze œufs bien frais, & ſi-toſt qu'ils y ſeront, vous mettrez le tout dans la chauſſe, la ſerrerez dans un lieu frais. Servez-la naturelle, & la garniſſez de grenades, & tranches de citron.

28. *Gelée verte.*

Vous prenez voſtre Gelée ordinaire, ainſi que nous l'avons décrite cy-deſſus & prenez chez un Epicier de la couleur verte que vous meſlerezavec voſtre gelée, puis ſervez.

29. *Gelée rouge.*

Voſtre gelée ſortant de la chauſſe, mettez la tremper avec de la betrave fort rouge, bien cuite, & rapée. Paſſez-le tout enſemble dedans un linge, & la mettez froidir, puis ſervez, & garniſſez d'autre couleur.

30. *Gelée jaune.*

De meſme, en y ajoûtant la couleur jaune.

31. *Gelée violete.*

De meſme, en faiſant de la couleur violette.

32. *Gelée bleuë.*

Auſſi de meſme.

33. *Blanc manger.*

Prenez le plus trouble de voſtre gelée, mettez-le tiedir avec des amendes bien pilées; paſſez-les enſemble dans une ſerviete, & y meſlez une goute de laict, ſi elle ne ſe trouve aſſez blanche. Eſtant froide, ſervez, & garniſſez d'une autre couleur.

34. *Salade de citron.*

Prenez des citrons telle quantité que vous voudrez, pelez-les, & coupez par tranches fort déliées, mettez-les avec du ſucre, & fleurs d'orange & de grenade puis ſervez proprement.

35. *Hachis de perdrix.*

Vos perdrix eſtant roſties, levez en le blanc, hachez-le bien menu, délayez-le avec bon bouillon, & l'aſſaiſonnez; enſuite faites les mitonner avec une ſiboule, & lors que vous vou-

voudrez ſervir, adjoûtez un jaune d'œuf, & du jus de citron, & le garniſſez de ce que vous voudrez, comme piſtaches, & grenade, & citron découpé, puis ſervez.

36. *Riſſoles frites.*

Prenez blancs de perdrix, ou d'autre viande, hachez-la bien menu, & aſſaiſonnez, faites enſuite voſtre abbaiſſe fort déliée, & en accommodez vos riſſoles que vous ferez cuire dans du ſain-doux, ou lard fondu.

37. *Riſſolles feuilletées.*

Elles ſe font de meſme que les autres, hors-mis qu'il faut que la viande en ſoit un peu plus graſſe; eſtant bien aſſaiſonnées, faites-les bien proprement cuire, & ſervez.

Vous pouvez auſſi faire des riſſolles de toute autre viande de meſme façon que cy-deſſus. Servez-les ſucrées, & eaux de ſenteurs par deſſus.

38. *Baignets de moëlle.*

Avant que de vous ſpecifier les diverſes façons de baignets, il faut icy vous en donner un modelle general.

Prenez du fromage, battez-le bien dans un mortier, ou dans un plat; que s'il eſt fort raſſis, c'eſt à dire dur, mettez y un peu de laict; enſuite, de la farine & des œufs à proportion, aſſaiſonnez le tout de ſel, & le paſſez avec du ſain-doux, ou aux jours maigres avec du beurre affiné, puis ſervez avec quantité de ſucre & un peu d'eau de fleurs d'orange, ou d'eau roſe par deſſus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle de

bœuf, prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez ; eſtans trempez, coupez les par tranches, ajuſtez-les dans voſtre paſte, faites-les frire, & ſervez de meſme.

39. *Baignets de pommes.*

Ils ſe font tout de meſme que ceux de moëſle.

40. *Baignets d'artichaux.*

Mettez vos artichaux en cus, faites-les cuire à moitié, & en ayant oſté le foin, coupez-les par tranches, faites un appareil avec de la farine & des œufs, du ſel, & peu de lard, puis mettez vos artichaux dedans, & lors que voſtre ſain-doux eſt chaud, mettez-les dedans tranche à tranche, faites les bien frire, & ſervez.

41. *Pets de putain.*

Faites voſtre paſte de baignets plus forte qu'à l'ordinaire, par le moyen d'augmentation de farine & d'œufs, puis les tirez fort menus, & lors qu'ils ſeront cuits ſervez les chauds avec ſucre, & eau de ſenteur.

42. *Paſte filée.*

Prenez du fromage & le broyez bien, prenez auſſi autant de farine, avec peu d'œufs, le tout aſſaiſonné, faites le cuire dans un poeſlon comme une bouillie bien cuite, c'eſt à dire un peu ferme, & la paſſez par une paſſoire ſur du papier gras, eſtant cuit, filez la paſte de telle ſorte que vous voudrez, puis la faites frire, & la ſervez en pyramide avec ſucre, & eaux de ſenteurs.

Elle

43. *Paſte de citron.*

Elle ſe fait de meſme, y adjoûtant du citron.

44. *Paſte d'amande.*

De meſme que la paſte filée.

45. *Paſte de piſtache.*

Auſſi de meſme.

46. *Ramequin de roignons.*

Tirez le roignon d'une longe de veau cuite, & hachez-le avec perſil ou ail, & un jaune d'œuf; puis étendez voſtre appareil bien aſſaiſonné ſur du pain que vous ferez roſtir dans la poeſle ou ſur le gril, & ſervirez le tout ſec, vous mettrez du ſucre ſi vous voulez.

Vous pouvez faire roſties de roignon de veau quaſi de meſme, horſmis qu'il ny faut mettre ny perſil ny oignon: mais le roignon eſtant bien aſſaiſonné, vous l'étendez ſur vos roſties, auſquelles vous ferez auſſi donner couleur dans la poeſle devant le feu, & en ſervant vous les pouvez ſucrer, meſme meſler du ſucre dans l'appareil ſi vous voulez.

47. *Ramequin de chair.*

Prenez telle viande que vous voudrez, hachez-la bien menuë, & eſtant hachée, délayez-la avec un œuf, & l'aſſaiſonnez comme il faut, faites le roſtir dans la poeſle, & ſervez avec un jus de citron.

48. *Ramequin de fromage.*

Prenez du fromage faites le fondre avec du beurre, oignon entier, ou pilé, ſel & poivre à force, étendez le tout ſur du pain,

paſſez la pelle du feu chaude par deſſus & ſervez chaud.

49. *Ramequin de ſuye de cheminée.*

Voſtre pain eſtant paſſé dans la poeſle peu plus de moitié par le beurre ou huile, poudrez-le de ſuye, avec ſel & force poivre par deſſus & ſervez chaud.

50. *Ramequin d'oignon.*

Prenez des oignons & les faites piler dans un mortier, avec ſel & poivre à force; vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oignons eſtans ſur le pain paſſez dans l'huile ou dans le beurre; paſſez la pelle du feu bien rouge par deſſus, & ſervez.

51. *Ramequin d'aulx.*

Il faut faire de meſme qu'au Ramequin d'oignon.

52. *Ortolans en ragouſt.*

Habillez les & les paſſez par la poeſle avec beurre ou lard fondu, eſtans paſſez mettez les mittonner dans un petit pot avec peu de boûillon, & les aſſaiſonnez bien, pour lier la ſauce, meſlez-y ris de veau, jus de viandes & champignons, & le tout eſtant bien cuit, ſervez garny de piſtaches & grenades.

53. *Langue de Bœuf en ragouſt.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder au Diſcours des Entrées, art. 17.

54. *Langue de porc en ragouſt.*

Eſtant ſalée & cuite, coupez-la fort deliée, & la mettez mitonner avec peu de bouillon, puis la paſſez par la poeſle avec du lard fondu, oignon pilé, & un filet de vinaigre, ce qu'eſtant

ſtant fait, ſervez avec jus de citron & garniſſez de capres, & de tout ce que vous aurez, métez-y dans la ſaiſon du verjus ou groſeilles.

55. *Langue de porc parfumée.*

Eſtant cuite, ſervez la ſeiche, & la garniſſez de ce que vous voudrez, ſoit fleurs ou autre choſe. Vous la pouvez ouvrir par la moitié.

56. *Langue de porc grillée en ragouſt.*

Faites la cuire moitié ſalée, & enſuite griller; faites y auſſi telle ſauce que vous voudrez, pourvû qu'elle ſoit bien liée & bien aſſaiſonnée, puis ſervez.

Vous la pouvez picquer de lard, & faire cuire à la broche, l'arroſant d'une marinade que vous ferez deſſous, bien aſſaiſonnée, & avec telle quantité de ſel que vous jugerez à propos; eſtant cuite, ſervez.

57. *Langue de Bœuf.*

Faites-la cuire ſalée avec de l'eau, & ſur la fin mettez du vin. Eſtant cuite, pelez-la, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, coupez par ruelle, ou la fendez, puis ſervez

58. *Pigeonneaux.*

Pour les mettre en ragouſt, prenez-les ſortans de deſſous la mere, tuez-les, & les échaudez auſſi-toſt, puis eſtant habillez, blanchis & farinez, paſſez-les par la poeſle, & enſuite mettez-les mitonner dans un pot avec bon bouillon bien aſſaiſonné, & un bouquet; faites en ſorte qu'ils ſoient bien cuits, & la ſauce liée, ſervez avec capres hachées, champignons, ris de veau, & de tout ce que vous pou-

pouvez avoir d'assortissement aux pigeonneaux.

59. *Foye gras en ragoust.*

Choisissez les plus gras & les plus blonds, nettoyez-les & jettez dans l'eau chaude pour oster l'amertune, mais les tirez aussi-tost; estans essuyez passez les par la poesle avec beurre ou sain-doux & faites mitonner avec peu de boûillon, persil, & siboule entiere; estans cuits, ostez la siboule, & servez la sauce bien liée, vous y pouvez mettre truffes, champignons & asperges.

60. *Foye gras sur le gril.*

Mettez sur le gril, & le poudrez de mie de pain & de sel; estant rosty, jettez un jus de citron par dessus & servez.

61. *Foye gras cuit dans les cendres.*

Il faut le barder de lard, & le bien assaisonner de sel, poivre, clou battu & un bouquet fort petit, puis l'envelopez avec quatre ou cinq feuilles de papier, & le mettre cuire dans les cendres comme un coing. Estant cuit, prenez garde de perdre la sauce en le remuant; ostez les feüilles de dessus, & le servez avec celles de dessous si vous voulez, ou sur une assiete.

62. *Foye gras cuit en baignets.*

Vous pouvez juger comment il faut l'accommoder pour le servir en cette sorte par le discours précedent des ragousts de fritures, & de baignets.

63. *Beatilles.*

Prenez aisles, des foyes, crestes, le tout estant bien blanchy dans l'eau, faites cuire les crestes

creſtes à part, & eſtant cuites les pelez ; enſuite faites mitonner le tout enſemble avec bon bouillon bien aſſaiſonné, & lors que vous ſerez preſque preſt de ſervir, fricaſſez vos creſtes & vos beatilles avec de bon lard, un peu de perſil & ſiboules hachées, remettez-les mitonner dans leur bouillon, juſqu'à ce qu'il faille ſervir, vous y pouvez meſler des jaunes d'œufs, ſervez.

64. *Tourte de franchipane.*

Prenez un chaudeau de laict ; c'eſt de laict bouilly, & faites voſtre appareil pour faire voſtre creſme en cette ſorte ; prenez un peu de farine, que vous ferez cuire avec voſtre laict, eſtant cuite, prenez cinq jaunes d'œufs, & meſlez le tout enſemble avec piſtaches battuës, amandes, peu de ſel & quantité de ſucre, faites enſuite voſtre paſte, la détrempez avec blancs d'œufs & ſel, & la laiſſez repoſer. Faites en ſix abbaiſſes fort déliées, & les beurrez l'une aprés l'autre, étendez voſtre creſme deſſus vos ſix abbaiſſes, & en faites encore ſix autres, & les mettez l'une aprés l'autre bien beurrées, & particulierement celle de deſſus pour luy donner couleur ; eſtant cuite dans une tourtiere, ou ſur une aſſiete, la changez en une autre, & la ſucrez, puis ſervez avec fleurs.

Vous pouvez faire la tourte de franchipane de toute autre ſorte de creſme, & la ſervir de meſme ſorte que celle cy-deſſus.

65. *Nulle.*

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs & deux ou trois blancs, mettez y un peu de creſme,

un

un peu de ſel, & beaucoup de ſucre, batez bien le tout enſemble, & enſuite le paſſez dans une paſſoire, puis le mettez ſur une aſſiete, ou dans un plat, & lors que vous eſtes preſt à ſervir, faites la cuire ſur le réchaud, ou dans le four, eſtant cuite, ſervez avec ſucre, & eaux de ſenteur, & garniſſez de fleurs.

66. *Nulle ambrée*

Prenez creſme, ou laict bien frais, délayez jaunes d'œufs, fort peu de ſel, ſucre, muſc, ou ambre; & lors que vous eſtes preſt de ſervir, faites un lit de voſtre appareil, & un lit de jus d'orange, & ſucceſſivement juſques au nombre de cinq ou ſix, puis paſſez la pelle rouge par deſſus, garniſſez de ſucre & muſc, ou eau de fleur d'orange, & ſervez.

67. *Nulle verte.*

Elle ne differe point des precédentes qu'en couleur, laquelle vous donnerez ainſi qu'à la gelée, dont vous avez la methode cy-devant.

68. *Artichaux fricaſſez.*

Coupez-les preſque en cus, oſtez-en le foin, & les jettez dans l'eau bouillante, pour les blanchir, faites les ſeicher, & les farinez, puis les paſſez avec ſain-doux, ou beurre affiné; ſervez les chauds, & garniſſez de perſil frit, pour lequel faire il eſt neceſſaire qu'il ſoit bien vert, & qu'il ne ſoit point mouillé.

62. *Artichaux frits.*

Découpez-les en quatre, nettoyez-les, & en oſtez le foin, puis les faites blanchir dans l'eau chaude, & les mettez eſſuyer, farinez-

les

Digitized by Google

les-avec de la farine & du ſel menu ; faites bien chauffer le ſain-doux ou beurre affiné, ou lard fondu, & eſtant bien chaud, mettez-y vos artichaux & les faites bien frire, mettez-les aprés égouter, & mettez dans voſtre friture une poignée de perſil bien vert, que vous mettrez ſur vos artichaux eſtant bien ſec, & ſervez.

70. *Artichaux à la poivrade.*

Coupez vos artichaux par quartiers, oſtez-en le foin, & les faites blanchir dans de l'eau bien fraîche, & lors que vous voudrez ſervir mettez les ſur un plat avec poivre & ſel, puis ſervez.

71. *Artichaux en cus.*

Oſtez toutes les feüilles de vos artichaux, coupez-les juſques au foin, puis les faites cuire avec boûillon, ou avec de l'eau, du beurre & du ſel, eſtans cuits, tirez-les de leur boûillon, épluchez & oſtez le foin : mettez-les enſuite avec du beurre & du ſel, & lors que vous voudrez ſervir faites une ſauce avec du beurre frais, un filet de vinaigre, muſcade, & un jaune d'œuf pour lier la ſauce, puis ſervez, en ſorte qu'ils ſoient bien blancs.

72. *Champignons en ragouſt.*

Eſtans bien nettoyez, paſſez-les par la poeſle, avec du beurre bien frais, perſil haché, & ſiboules ; aſſaiſonnez-les, & faites mitonner, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, mettez-y jus, écorce de citron, & un peu de blanc manger, puis ſervez.

73. *Champignons farcis.*

Choiſiſſez les mieux faits pour tenir la farce, que

que vous ferez de quelques viandes ou bonnes herbes, en ſorte qu'elle ſoit délicate, & liée avec jaunes d'œufs, puis vos champignons eſtans farcis & aſſaiſonnez, mettez-les dans un plat ſur une barde de lard, ou ſur un peu de beurre; faites-les cuire, & ſervez garnis de jus de citron.

74. *Champignons frits.*

Faites les blanchir dans de l'eau fraîche, & enſuite eſſuyez, puis les marinez avec un peu de vinaigre, ſel, poivre, oignon; & lors que vous ſerez preſque preſt de ſervir, faites une paſte liquide delayée avec jaunes d'œufs; faites frire vos champignons, ſervez, & en garniſſez.

75. *Champignons à l'olivier.*

Eſtans bien nettoyez, coupez les par quartiers, & les lavez dans pluſieurs eaux l'un aprés l'autre pour en oſter la terre; Eſtans bien nets, mettez-les entre deux plats avec un oignon & du ſel, puis ſur le rechaut, afin qu'ils jettent leur eau. Eſtans preſſez entre deux aſſietes, prenez du beurre bien frais, avec perſil & ſiboule, & les fricaſſez; aprés cela mettez-les mitonner, & lors qu'ils ſeront bien cuits, vous y pouvez mettre de la creſme, ou du blanc-manger, & ſervez.

76. *Omelette de jambon.*

Prenez une douzaine d'œufs les caſſez, oſtez les blancs d'une demie douzaine, & les batez, prenez en ſuite autant que vous jugerez neceſſaire de voſtre jambon, hachez-le, & le meſlez avec vos œufs, prenez du lard, le coupez, & le faites fondre, jettez dedans voſtre ome-

omelette, faites en ſorte qu'elle ne ſoit trop cuite, & ſervez.

77. *Tortuës.*

Coupez en les pieds, la queuë & la teſte, mettez le corps cuire dans un pot, & l'aſſaiſonnez bien avec fines herbes, lors qu'elles ſeront preſque cuites, mettez-y du Vin, & les faites bien boûillir. Eſtant cuites tirez-les, & les découpez par morceaux, & ſur tout prenez garde à bien oſter l'amer. Puis les fricaſſez avec du beurre ou du lard, perſil & ſiboule, mettez les enſuite mitonner avec peu de bouillon, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, délayez un jaune d'œuf avec du verjus meſſez-le enſemble, & ſervez bien aſſaiſonnées.

78. *Tourte de piſtaches.*

Faites fondre du beurre, & y mettez ſix jaunes d'œufs avec du ſucre; batez une poignée de piſtaches, & les meſlez enſemble avec un grain de ſel, puis faites voſtre abbaiſſe, & la foncez, mettez-y voſtre appareil, fermez voſtre appareil, fermez voſtre tourte, & la bandez avec du papier beurré. Eſtant cuite, ſervez la ſucrée, & la garniſſez d'écorce de citron confite.

79. *Oeufs à la Portugaiſe*

Prenez quantité de jaunes d'œuf, & une livre ou demie livre de ſucre, dont vous ferez un ſirop, lequel eſtant fait, vous le meſlerez avec vos œufs, avec une goute d'eau de fleur d'orange, & les faites cuire. Eſtans cuits, faites un cornet de papier beurré, & bien double, mettez voſtre appareil dedans, le-

quel

quel eſtant refroidy, oſtez le papier, & mettez cet appareil ſur une aſſiete, la pointe en haut, le ſucrez & le garniſſez de nompareille, canelle, écorce de citron confite, & fleur, puis ſervez.

Autre façon.

Faites un ſirop pareil à celuy de l'article precedent, puis caſſez une douzaine d'œufs, ou plus, & les batez bien, faites chauffer voſtre ſirop, & lors qu'il ſera bien chaud, meſlez-y vos œufs, paſſez-le tout enſemble dans une paſſoire & faites le cuire; Eſtant cuit, ſervez-le avec du biſcuit coupé & dreſſé en piramide, eaux de ſenteur, & muſc ou ambre gris.

80. *Oeufs mignons.*

Faites voſtre ſirop ainſi que deſſus. & prenez des jaunes d'œufs, & les délayez bien, & les mettez dans voſtre ſirop; Eſtant cuits, metrez-les ſur une aſſiete avec une goute d'eau de fleur d'orange, & de muſc, puis ſervez.

81. *Oeufs filez.*

Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de ſucre, faites les bien boûillir enſemble, puis caſſez des œufs & les batez bien, paſſez-les dans une paſſoire, & les mettez enſuite dans voſtre poeſlon, où ſera voſtre vin blanc, & voſtre ſucre tout boûillant, par ce moyen ils ſont cuits en un moment, & ſe trouvent enfilez, tirez les de voſtre ſirop, & les mettez égouter, puis les ſervez en pyramide avec eau de ſenteur.

82. *Oeufs à la varenne.*

Faites un ſirop bien fait, frire des blancs d'œufs

d'œufs dans la poeſle avec du beurre, & les mettez dans voſtre ſirop, eſtans cuits, ſervez-les avec eau de fleur d'orange,

Autre façon.

Faites voſtre ſirop, & avec vos œufs frits meſlez-y un peu de lait bien frais. Eſtant cuits, ſervez-les ſur une aſſiette, bien blancs, & garnis d'eau de ſenteur.

83. *Oeufs à la neige.*

Faites bouillir du laict avec peu de farine bien délayée, mettez-y aprés plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remuez bien le tout enſemble, & le ſucrez; lors que vous ſerez preſt de ſervir, remettez-les ſur le feu, & les glacez, c'eſt à dire, prenez le reſte de vos blancs d'œufs, battez-les avec une plume, & meſlez le tout enſemble, ou bien faites bien frire le reſte de vos blancs, & les jettez par deſſus vôtre appareil; paſſez-y legerement un couvert de four, ou la pelle du feu rouge, & ſervez les ſucrez, avec quelques eaux de ſenteur.

Vous pouvez au lieu de blancs y mettre les jaünes de vos œufs à proportion, & les blancs frits par deſſus.

La creſme à la Mazarine ſe fait de mouton, horſmis que vous n'y mettez point de blancs d'œufs.

84. *Oeufs à la Huguenote.*

Prenez du jus d'éclanche de mouton, le mettez ſur une aſſiete, ou dans un plat, ayez des œufs bien frais, & les caſſez dans voſtre jus, faites les cuire avec un peu de ſel, eſtant cuits,

cuits, remettez-y du jus & de la muſcade, puis ſervez.

85. *Cardons d'Eſpagne.*

Eſtans blanchis, oſtez-en la peau bien proprement, & les mettez tremper dans l'eau fraîche, puis les ſervez avec poivre & ſel.

86. *Aſperges à la ſauce douce.*

Choiſiſſez les plus groſſes, ratiſſez-en le pied, & les lavez, puis les faites cuire dans de l'eau, les ſalez bien, & ne les laiſſez trop cuire; eſtant cuites, mettez les égouter, & faites une ſauce avec du beurre bien frais, peu de vinaigre, ſel, muſcade, & un jaune d'œuf pour lier la ſauce, laquelle prenez garde qu'elle ne ſe tourne, & ſervez les bien garnies de ce que vous voudrez.

87. *Aſperges en ragouſt.*

Prenez vos aſperges & les rompez bien menuës, puis les paſſez par la poeſle avec beurre ou lard meſſez y perſil & ſiboule le tout bien aſſaiſonné, mettez-les mitonner juſques à ce que vous ſoyez preſt à ſervir. Vous y pouvez mettre de la creſme ou jaunes d'œufs, ou jus d'éclanche de mouton, & en pouvez garnir autre choſe.

88. *Aſperges à la creſme.*

Coupez-les bien menuës, & n'y laiſſez rien que le verd, fricaſſez-les avec beurre bien frais ou lard fondu, perſil & ſiboule, ou un bouquet, aprés cela faites les fort peu mittonner avec de la creſme bien fraîche, & ſervez ſi vous voulez avec un peu de muſcade.

81. *Lan-*

Digitized by Google

89. *Langue de mouton.*

Eſtant bien nettoyée fendez-la en deux, puis la farinez, la paſſez dans la poeſle, & la mettez en ragouſt avec vinaigre, verjus, ſel, poivre, jus d'orange, & capres hachées ; eſtant bien mitonnée, & la ſauce bien liée, ſervez.

90. *Langue de mouton picquée.*

Prenez-la cuite, & la nettoyez bien, faites-la picquer de petits lardons, & roſtir, puis ſervez avec un jus de citron ou orange.

91. *Langue de mouton ſur le gril.*

Fendez-la par la moitié, & mettez la ſur le gril, avec ſel & mie de pain par deſſus, puis faites une ſauce avec verjus de grain, ou groſeilles, peu de chapelure de pain, de perſil & ſiboule hachez bien menu, puis eſtant cuite, ſervez.

92. *Salade de grenade.*

Epluchez vos grenades, les mettez ſur une aſſiete, les ſucrez & les garniſſez de citron, puis ſervez.

93. *Hure de ſanglier.*

Coupez la proche des épaules pour la rendre plus belle & plus apparente, & pour conſerver le col qui en eſt le meilleur, pourvû qu'il ſoit bien aſſaiſonné. L'ayant coupée, faites-la bruſler, ou eſchauder, ſi vous voulez qu'elle ſoit blanche ; puis coupez la peau à quatre doigts du nez tout autour de la teſte, de peur qu'elle ne ſe retire & ne deſcende en d'autres lieux. Faites-la cuire & bien aſſaiſonner, & eſtant à moitié cuite mettez-y du vin blanc ou rouge, & la

BIBLIOTHEK

faites achever de cuire, derechef bien assaisonnée de poivre, oygnon, cloux, écorce d'orange & fines herbes. Vous la pouvez faire cuire & bien envelopper avec du foin de peur qu'elle ne se défasse. Estant bien cuite, servez-la froide, entiere, & garnie de fleurs, que si vous l'avez entamée, servez la par tranches, que vous pourrez déguiser en plusieurs façons de ragousts.

94. *Tranche de Hure.*

Coupez-la sur le col, ou auprés, ou dessous l'oreille & servez.

95. *Tranche de Hure en ragouſt.*

Estant coupée de la sorte, faitez-la boûillir avec du vin & peu de chapelure de pain; estant cuite & la sauce liée, servez.

Autre façon.

Estant coupée comme dit est, poudrez la de mie de pain, & la mettez sur le gril; estant grillée, servez avec jus de citron. Au temps des feuilles de vigne, enveloppez en vostre tranche, & servez promptement avec verjus de grain.

96. *Pois vers.*

Passez-les si vous voulez par la poesle avec du beurre, & les faites cuire avec laituës pommées, ou pourpier; estans bien cuits avec un bouquet, & bien assaisonnez, servez les garnis de laituës.

Vous pouvez les accommoder & assaisonner avec de la cresme, ainsi que les asperges, dont est fait mention cy-dessus en l'article 88. d'asperges à la cresme.

97. *Roi-*

Digitized by Google

97. *Roignons de bellier.*

Faites-les bien blanchir dans l'eau fraiche, oſtez-en les peaux, & les coupez en tranches fort déliées : paſſez les par la poeſle avec du beurre ou du lard fondu, aſſaiſonnez de tout ce que vous aurez, puis les faites mitonner avec champignons, & jus d'éclanche de mouton, puis ſervez.

Autre façon.

Coupez-les de meſme par tranches, & les faites tremper avec peu de vinaigre & de ſel, quelque temps avant que ſervir, eſtans eſſuyez, paſſez-les dans la paſte de baignets, & les faites frire, & jettez deſſus jus de citron, ou d'orange, puis ſervez.

98. P*alets de bœuf.*

Prenez les bien cuits & bien doûillets, & ne laiſſez de les faire boûillir un boüillon pour oſter le gouſt de la Tripiere, cela fait, coupez-les fort déliez, les paſſez par la poeſle bien aſſaiſonnez, & faites mitonner ; que voſtre ſauce ſoit liée d'un jus de citron, puis ſervez.

Les palets de bœuf à garnir ſe fricaſſent de meſme, horſmis que vous les coupez en détail.

99. *Arbolade.*

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la creſme, jaunes d'œufs, jus de poires, ſucre, & fort peu de ſel, faites cuire le tout enſemble, eſtant cuit, ſervez avec eaux de fleur, & ſervez verte.

100. P*igeonneaux.*

Eſtans bien blanchis dans l'eau, un peu farinez, & paſſez par la poeſle avec du lard, faites

tes-les mitonner avec bon boûillon, champignons, truffes, & un bouquet, le tout bien aſſaiſonné, & ſervez la ſauce bien liée, & garniſſez de citron coupé.

Le meſme ragouſt ſe peut faire aux pigeonneaux roſtis.

101. *Grives.*

Oſtez les juſiers, paſſez les de meſme que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long-temps, parce qu'ils ſont plus durs. Eſtant cuites & aſſaiſonnées auſſi de meſme, ſervez garny de grenade ou citron coupé.

102. *Perdreaux.*

Prenez quelques morceaux de tranches de bœuf, les batez bien avec du lard, l'aſſaiſonnez de ſel & poivre, & paſſez par la poeſle, tant que le lard ſoit bien roux, enſuite faites mitonner cet appareil avec peu de bouillon, & un oignon pilé. En aprés paſſez tout par un linge, & vous en tirerez un jus fort roux, auquel vous mélerez une pinte de verjus de grain, un peu de farine cuite, ou de chapelure, puis prenez vos perdreaux, levez-en les cuiſſes & les faites mitonner avec voſtre ſauce, y adjoûtant champignons & truffes, juſques à ce que la ſauce ſoit bien liée, faites cuire, & ſervez promptement de peur qu'ils ne durciſſent.

Les Perdrix s'accommodent de meſme.

Methode pour faire Jambons de Mayence.

Voſtre porc eſtant habillé, levez-en les jambons, & les étendez bien pour leur faire pren-

prendre le ply. Mettez-les en la cave durant quatre jours, pendant quoy il en ſortira de l'eau qu'il faut eſſuyer fort ſouvent; que ſi le temps eſt humide, ne les y laiſſez que deux fois vingt quatre heures, puis les mettez à la preſſe entre deux ais, & les y laiſſez auſſi long temps qu'il y a que le porc eſt mort. Aprés cela ſalez les avec ſel, poivre, clou & anis batus. Laiſſez les prendre ſur ſel l'eſpace de neuf jours, aprés quoy vous les tirerez & mettrez dans la lie de vin pendant autres neuf jours; enſuite envelopez les avec du foin, & enterrez dans la cave en lieu qui ne ſoit trop humide; les ayans tirez, pendez les à la cheminée du coſté qui fume le moins, & ne manquez de les parfumer deux fois le jour avec du genévre. Eſtans ſecs & peu enfumez, pendez-les au plancher dans une chambre qui ne ſoit point humide, & juſqu'à ce que vous en ayez affaire, viſitez-les ſouvent de peur qu'ils ne pourriſſent.

Pour les faire cuire, prenez celuy que vous voudrez, nettoyez-le, & le mettez deſſaler dans une grande chaudiere pleine d'eau, aſſaiſonnez de fines herbes, & n'y mettez point de vin; eſtant cuit, levez la coine, parſemez le de poivre & de perſil haché, & le piquez de clou, puis rabaiſſez la coine, & le mettez dans un lieu frais, juſques à ce que vous le vouliez ſervir, ce que vous ferez garny de fleurs ſi vous en avez.

Maniere de faire les liaiſons à conſerver, pour n'avoir pas la peine de les faire à tous momens que vous en avez affaire.

Liaiſon d'amandes.

Pelez bien vos amandes, & les pilez dans un mortier, puis les mettez avec bon boûillon, mie de pain, jaunes d'œufs, jus de citron, un oygnon, ſel, clou, & trois ou quatre champignons; faites bouillir tout cela un bouillon, le paſſez par l'eſtamine, & le mettez dans un pot pour vous en ſervir au beſoin.

Liaiſon de champignons.

Prenez des queuës de champignons, avec peu d'amandes battës, oygnon, perſil, mie de pain, jaunes d'œufs, & capres, faites bouillir le tout avec bon bouillon, & l'aſſaiſonnez bien, meſlez-y une tranche de citron, paſſez le enſuite dans une eſtamine, & le mettez dans un pot pour vous en ſervir au beſoin.

Liaiſon de farine.

Faites fondre voſtre lard, oſtez-en les cretons; jettez voſtre farine dans voſtre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenez garde qu'elle ne tienne à la poeſle, mélez-y de l'oignon à proportion de ce que vous en aurez affaire; eſtant cuit, mettez le tout avec bon bouillon, champignons, & un filet de vinaigre; puis ayant boûilly avec aſſaiſonnement, paſſez le tout par l'eſtamine, le mettez dans un pot, lors que vous voudrez vous en ſer-

ſervir, vous le tiendrez ſur la cendre chaude pour lier vos ſauces.

Liaiſon de truffes.

Prenez de la farine ſeiche, que vous délayerez avec bon bouillon, truffes, oygnons, champignons, & un brin de thin, pilez le tout enſemble, & le faites bouillir avec voſtre farine délayée, le paſſez par une eſtamine, & le mettez dans un pot, cela vous ſervira pour lier vos entrées ou ragouſts.

Vous pouvez vous ſervir de ces liaiſons en Caréme, pourvû que vous n'y mettiez point d'œufs; elles vous peuvent auſſi ſervir par tout, comme à l'Entrée, Second, & Entremets.

Methode pour faire les jus de champignons, de bœuf ou de mouton, qui peuvent ſervir à beaucoup de ſauces, & de ragouſts.

Jus de champignons.

Prenez les plus chetifs de vos champignons, lavez les bien avec leurs peaux, & leurs queuës, ſans rien oſter, faites les boüillir dans un pot avec de bon boûillon, en boûillant mettez-y un bouquet, un oygnon picqué de cloux, & quelques morceaux de viande roſtie, le tout bien aſſaiſonné de ſel, aprés avoir bien boûilly, paſſez le tout par l'eſtamine, & le mettez dans un pot pour vous en ſervir au beſoin.

Il peut ſervir à toutes ſortes de ragouſts, meſmes aux potages, & ſouvent il paſſe pour jus de mouton.

Jus de bœuf ou de mouton.

Faites cuire voſtre viande un peu plus de moitié, bœuf ou mouton, la piquez avec un couſteau, & la preſſez avec des preſſes ſi vous en avez, ce ſera tant mieux eſtant preſſée, & le jus tiré, prenez une cuillerée de bon boûillon, en arroſez vôtre viande, & tirez-en-encore du jus, ce que vous pourriez avoir affaire mettez le dans un pot avec un peu de ſel, & y meſlez un jus de citron, lors que vous ſerez preſt de vous en ſervir.

Maniere de faire la garniture de piſtaches.

Pelez vos piſtaches dans de l'eau chaude, les mettez dans de l'eau froide, & pour vous en ſervir, hachez les tant ſoit peu, pour mettre autour de vos plats.

Garniture de citron.

Faut le greneler, le fendre en long; & le couper par tranches, aprés quoy mettez le dans de l'eau, preſt à vous en ſervir deſſus & autour de vos plats.

Garniture de Grenade.

Choiſiſſez la plus rouge, & l'émondez, c'eſt à dire, oſtez-en l'écorce, & en tirez les grains, pour garnir deſſus & autour de vos plats.

Methode pour tirer les jus & les eaux de chair, propre à ſervir aux ma'ades.

Jus de mouton, veau ou chapon.

Eſtans roſtis & preſſez, tirez en le jus, & parce que le jus de mouton eſt plus chaud que

les

les autres il le faut corriger & meſler avec celuy de veau, & des uns & des autres ainſi accommodés faites-en uſer une cuillerée à voſtre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la meſme eau.

Pour ceux qui ont beſoin de grand rafraîchiſſement, prenez une bouteille qui ſoit ſans oſier, & ait le goulet fort grand, coupez voſtre viande, veau & volaille aſſez menuë, en ſorte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille; ce qu'ayant fait vous la boucherez ſoigneuſement avec un morceau de paſte ferme & dure, & par deſſus un parchemin, la lierez bien & la mettrez dans une chaudiere d'eau chaude juſques au goulot. Faites la bien boûillir l'eſpace de trois heures; eſtant cuite, débouchez voſtre bouteille, & en tirez le jus, lequel vous ferez prendre à vos malades, ou meſme à ceux qui en pleine ſanté ont beſoin de rafraîchiſſement, avec un boûillon, le tout à proportion du beſoin & des forces de l'un & de l'autre, & remarquerez en paſſant que le jus de viande roſtie eſt bien plus fort & plus nourriſſant que celuy de viande boüillie, quoy qu'il ſoit en plus grande quantité.

Au defaut d'une bouteille, vous pouvez vous ſervir d'un coquemart de meſme façon que la bouteille, le bouchant bien de paſte & de parchemin par deſſus.

Eau de poulet.

Habillez voſtre poulet, & eſtant bien net,

empliſſez le d'orge, & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau, en ſorte qu'elle ſe reduiſe à chopine ; ayant cuit juſques à ce que l'orge ſoit crevée paſſez le tout par une eſtamine, & le laiſſez refroidir, il faut l'uſer froid, & peut-on donner de cette eau meſme aux Enfans de mammelle.

La panade.

Prenez bon boûillon, & mie de pain bien déliée ; faites-les bien boûillir enſemble, & ſur la fin mettez-y jaunes d'œufs, fort peu de ſel, & jus de citron.

Autre panade.

Prenez viande de chapon, ou de perdrix bien hachée, battez-la bien dans un mortier, puis la délayez avec boûillon de ſanté, c'eſt un boûillon de la marmitte, peu de mie de pain & de ſel, eſtant mitonnée, meſlez-y quelques jaunes d'œufs pour épaiſſir, & jus de citron.

Table de la Paſtiſſerie qui ſe ſert le long de l'année.

Paſté de venaiſon.	1
Paſté de membre de mouton.	2
Paſté à l'Angloiſe.	3
Paſté de ſanglier.	4
Paſté de chapon.	5
Paſté de Poulet d'Inde.	6
Paſté de gaudiveaux.	7
Paſté de perdrix.	8
Paſté de jambon.	9
Paſté de poitrine de veau.	10
Paſté d'aſſiete.	11

Paſté

Paſté à la Cardinale. 12
Paſté à la Marotte. 13
Paſté de lapreaux. 14
Paſté de poulets. 15
Paſté d'alloûettes. 16
Paſté de veau. 17
Paſté de cailles. 18
Paſté de beccaſſes. 19
Paſté de merles. 20
Paſté de canard. 21
Paſté de macreuſe au lard. 22
Paſté d'agneau. 23
Paſté de langue de mouton. 24
Paſté de chreveau chaud. 25
Paſté d'oyſon. 26
Paſté de manches d'épaules. 27
Tourte de pigeonneaux. 28
Tourte de lard 29
Tourte de moëlle. 30
Tourte de veau. 31
Tourte de beatilles. 32
Tourte de moineaux. 33
Tourte d'alloûettes. 34
Tourte de ris de veau. 35
Tourte de blanc de chapon ſucré. 36

Methode d'aprêter & ſervir les Paſtiſſeries dont la Table eſt cy-devant.

1. *Paſté de venaiſon.*

Si la chair en eſt dure, battez-la, oſtez les peaux de deſſus, & la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'eſt pour garder, faites voſtre paſte

de farine de ſeigle, ſans beurre, ſel, & poivre; faites cuire voſtre paſté l'eſpace de trois heures & demie, eſtant cuit bouchez avec de la paſte le trou que vous aurez laiſſé pour donner vent, & ſervez par tranches.

2. *Paſté de membre de mouton.*

Eſtant bien mortifié, il le faut bien battre, en oſter la peau, le deſoſſer, & ſi vous voulez le larder de gros lard, & aſſaiſonner de ſel, poivre, & un peu de vinaigre; vous le pouvez laiſſer en ſauce trois ou quatre jours bien couvert, juſques à ce que vous le vouliez mettre en paſte. Ce que vous ferez alors en paſte fine ou biſe, le bien aſſaiſonner de ſel, poivre, clou battu, muſcade, & une feuille de laurier & meſme une gouſſe d'ail écraſée ſi vous voulez. Eſtant fermé & doré d'un jaune d'œuf, faites le cuire l'eſpace de trois heures & demie, & n'oubliez pas de le picquer, c'eſt à dire, luy donner ouverture par deſſus, peu aprés qu'il ſera au four.

3. *Paſté à l'Angloiſe.*

Prenez un levraut ou un liévre, hachez le bien avec graiſſe de bœuf ou de mouton, ou meſme avec du blanc de chapon, meſlez bien le tout enſemble, & aſſaiſonnez, mettez-y ſi vous voulez des capres & du ſucre. Faites ainſi voſtre paſte, lors qu'elle ſera farinée, étendez-la & la pliez en trois ou quatre comme une ſerviete, mettant du beurre frais ſur chaque lit de paſte, en ſorte que pour une livre de paſte il y ait une demie livre de beurre, à proportion. Ainſi accommodée, laiſſez-

laiſſez-la repoſer quelque peu, & faites enſuite voſtre paſté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites le bien cuire, le dorez d'un jaune d'œuf, & ſervez.

4. *Paſté de ſanglier.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme façon que celuy de membre de mouton.

5. *Paſté de chapon.*

Eſtant bien habillé, lardez le de moyen lard, & le mettez en paſte fine & dreſſez voſtre paſté. Si vous le voulez ſervir chaud, il ne faut pas tant l'aſſaiſonner, que pour le ſervir froid.

Pour donc le ſervir chaud, dreſſez le & le garniſſez de ce que vous aurez, vous pouvez meſme le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie, & s'il eſt alteré, c'eſt à dire que la ſauce y manque, faites-y une ſauce blanche, ou y mettez quelque jus que ce ſoit, & le ſervez chaud & découvert.

6. *Paſté de Poulet-d'Inde.*

Eſtant bien habillé, battez le, & le trouſſez; lardez-le de gros lard, & l'aſſaiſonnez, puis le mettez en paſte fine ou biſe, nourrie de beurre ou de lard, car cette chair eſt fort ſeiche quand elle eſt cuite, aſſaiſonnez le comme un paſté de venaiſon, faites le cuire à proportion de ſa dureté ou groſſeur & le ſervez chaud ou froid.

Autre façon.

Habillez voſtre Poulet-d'Inde, oſtez en la peau & le brichet, puis l'aſſaiſonnez, & farciſſez de pigeonneaux, palets de bœuf, champignons,

pignons, truffes, cus d'artichaux, creſtes, roignons de bellier, & ris de veau. Et cette farce eſt propre en cas que vous n'oſtiez que le ſeul brichet.

Que ſi vous oſtez la peau entiere, prenez la chair de voſtre Poulet-d'Inde, la hachez bien menu avec graiſſe de bœuf, l'aſſaiſonnez de tout ce que vous aurez, juſques à des jaunes d'œufs, en rempliſſez-la peau, la recouſez & la mettez en paſte fine, garniſſez voſtre paſté de petites beatilles, champignons, & de tout ce que vous aurez de reſte de voſtre farce; faites le cuire, & ſervez chaud avec telle ſauce qu'il vous plaira.

7. *Paſté de gaudiveaux.*

Dreſſez voſtre paſté en ovalle, le garniſſez de vos gaudiveaux, au milieu deſquels vous mettrez toute ſorte de garniture, comme champignons, foye de chapon gras, cardes, jaunes d'œufs durs, ris de veaux, & aſſaiſonnerez le tout. Bandez le de paſte par deſſus, & lors qu'il ſera cuit, ſervez avec ſauce de verjus, jaunes d'œufs & muſcade.

8. *Paſté de perdrix.*

Eſtans habillées, lardez les de moyen lard, & les aſſaiſonnez, puis les mettez en paſte fine, & dreſſez voſtre paſté, bien nourry de lard ou de beurre, faites-le cuire l'eſpace de trois heures, & le ſervez chaud.

9. *Paſté de Jambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il ſera aſſez deſſalé, faites-le boüillir un bouillon, & oſtez la peau d'autour, que vous appellez la coi-

coine, puis le mettez en paſte biſe, comme la venaiſon, & l'aſſaiſonnez de poivre, clou & perſil; ſi vous me croyez, vous le barderez auſſi de meſme que la venaiſon; faites-le cuire à proportion de ſa groſſeur; s'il eſt gros, pendant cinq heures; s'il eſt moindre, moins de temps, & ainſi à meſure qu'il ſera gros ou petit. Eſtant froid, ſervez le par tranches.

10. *Paſté de poitrine de veau.*

Eſtant bien blanchie, vous la pouvez farcir de tout ce que vous voudrez : vous la pouvez auſſi mettre en paſte fine bien aſſaiſonnée, garnie, ou ſi vous voulez, coupée par petits morceaux; dreſſez bien voſtre paſté, faites le cuire, & le ſervez avec une ſauce blanche, faite de jaunes d'œufs délayez avec du verjus.

11. *Paſté d'aſſiete.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, faites-en une façon de gaudiveaux, puis dreſſez voſtre paſte proprement, à hauteur de demy pied, & l'empliſſez d'un lit de chair, & au deſſus un autre lit de champignons, un autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en ſorte que le lit de deſſus ſoit de vos gaudiveaux, couvrez-le & aſſaiſonnez, puis ſervez.

12. *Paſté à la Cardinale.*

Faites vos paſtez forts hauts, & fort étroits, empliſſez-les de gaudiveaux, & couvrez en ſorte que le couvercle ſoit auſſi fort haut, puis le ſervez, principalement pour garniture à une piece de bœuf ou ſur une aſſiete.

12. *Paſté*

13. *Paſté à la marote.*

Prenez farine de ſeigle, que vous ſalerez, faites-en voſtre paſte, & l'ajuſtez en forme de paſté. Vous prendrez enſuite un liévre ou deux, ou deux membres de mouton avec un peu de graiſſe de bœuf, que vous hacherez enſemble bien menu, & aſſaiſonnerez, faites enſuite voſtre paſté, auquel par deſſus vous laiſſerez un ſoûpirail; lors qu'il aura cuit trois heures tirez-le & le rempliſſez de bon bouillon, remettez-le au four, & lors qu'il ſera entierement cuit, ſervez.

14. *Paſté de lapreaux.*

Eſtans habillez, lardez les de gros lard, & faites voſtre paſté de meſme que celuy de venaiſon, ſi vous le ſervez chaud, faites-le un peu plus doux, & ſervez.

15. *Paſté de poulets.*

Habillez-les & les farinez ſi vous voulez, garniſſez-les & les aſſaiſonnez, & les mettez en paſte bien fine: ſervez chaud avec une ſauce blanche de jaunes d'œufs délayez.

Que ſi vos poulets ſont gras, vous les pouvez piquer de moyen lard, & les aſſaiſonner, garnir & paſtiſſer de meſme.

16. *Paſté d'alloüettes.*

Habillez-les, oſtez-en les juſiers, & les écraſez, puis les paſſez par la poëſle avec champignons, truffes & beatilles, & roignons, le tout bien aſſaiſonné, puis les mettez en paſte fine, les faites cuire l'eſpace de deux heures & demie, la ſauce bien liée, & bien nourrie. Vous y pouvez mettre du ſucre en façon d'hy-

po-

pocras, & en cette façon le ſervir froid; ſi en ragouſt, ſervez le chaud.

17. *Paſté de veau.*

Prenez-en la ruelle, & l'accommodez de meſme façon que le ſanglier; ſçavoir, bien lardé & aſſaiſonné de meſme; mettez-la en paſte fine ou biſe comme vous voudrez, ſervez en tranche, froide ou chaude.

Autre façon.

Hachez telle viande de veau que vous voudrez avec graiſſe de bœuf, & l'aſſaiſonnez. dreſſez voſtre paſte, & faites le fonds de voſtre paſté ou le tout, de cette viande ainſi hachée, & aſſaiſonnée, laquelle de plus vous garnirez de champignons, cus d'artichaux, cardes, roignons, ris de veau & jaunes d'œufs durs. Aprés quoy vous le couvrirez & ferez cuire, eſtant cuit, ſervez le découvert avec ſauce de jaunes d'œufs délayez avec du verjus de grain.

18. *Paſté de Cailles.*

Il ſe fait pour manger froid comme celuy de perdrix, & pour manger chaud comme celuy d'aloûettes, faites-le de paſte fine, & ſervez le chaud avec ragouſt.

19. *Paſté de Beccaſſes.*

Habillez vos beccaſſes, oſtez leur juſier, les lardez de moyen lard, & aſſaiſonnez de meſme façon que le paſté de perdrix, ſoit pour manger chaud, ſoit pour manger froid. Si vous le ſervez chaud, garniſſez-le de ce que vous aurez, & aſſaiſonnez de ce que vous jugerez à propos; faites le cuire l'eſpace de deux heures & demie, & ſervez chaud ou froid.

20. *Paſté*

Digitized by Google

20. *Paſté de Merles.*

Habillez vos merles, oſtez en les juſiers, & les mettez-en paſte, aſſaiſonnez & faites cuire de meſme façon que les alloüettes pour manger chaud ou froid.

21. *Paſté de canard.*

Eſtant habillé, lardez le de gros lard, & l'aſſaiſonnez bien, mettez le en paſte fine ou biſe pour le garder, faites le cuire l'eſpace de trois heures; ſervez & le garniſſez pour manger chaud.

22. *Paſté de macreuſe au lard.*

Il ſe fait & ſe ſert de meſme façon que celuy de canard cy-deſſus immediatement.

23. *Paſté d'agneau.*

Prenez les quartiers de devant, & les coupez bien menus, les faites blanchir dans l'eau fraiche, puis mettez en paſte fine & bien dreſſée, avec peu de perſil & fines herbes hachées; eſtant bien cuit, & bien aſſaiſonné, ſervez avec une ſauce blanche.

Autre façon.

Vous pouvez prendre voſtre agneau entier ou en quartiers, ſans le découper, le larder de gros lard, & le mettre en paſte, aſſaiſonné de perſil haché, ſel, poivre, clou batu, & garny de champignons, morilles & capres; & eſtant cuit, le ſervez avec une ſauce blanche de jaunes d'œufs délayez avec verjus.

24. *Paſté de langues de mouton.*

Lavez-les avec de l'eau tiede, & les nettoyez, puis les mettez en paſte; prenez champignons, petits palets de bœuf coupez, beatilles,

les, peu de perſil & ſiboules; paſſez le tout par la poeſle, jettez par deſſus jaunes d'œufs, cus d'artichaux, lard batu, ou beurre frais, & le mettez dans voſtre paſté, que vous fairez cuire l'eſpace de deux heures, & ſervez avec une ſauce de jaunes d'œufs, délayez avec verjus.

25. *Paſté de Chevreau chaud.*

Habillez le, & en oſtez la teſte; lardez-le de moyen lard, & l'aſſaiſonnez, mettez le en paſte fine dreſſée, ou non; garniſſez le de beatilles, champignons, morilles, truffes, mouſſerons, & ſervez. Si vous le voulez ſervir froid, faites-en l'aſſaiſonnement plus fort.

Autre façon.

Si vous avez deux chevreaux tirez du corps de chevreûil ou de la biche, lardez les, & aſſaiſonnez, & y mettez quantité de ſucre, qui rendra voſtre viande & vôtre ſauce toute ſucrée.

Si vos chevreaux ſont petits, mettez-les en paſte dreſſée, & les ſeparez, mettant l'un en ſucre, & l'autre en ragouſt, ſervez chaud.

26. *Paſté d'oyſon.*

Eſtant habillé, lardez-le de fort gros lard, & le mettez en paſte, aſſaiſonné comme le paſté de venaiſon. Servez le de meſme, chaud, ou en tranches.

27. *Paſté de manches d'épaules.*

Habillez les os de vos manches, blanchiſſez-les, les caſſez & lardez de gros lard, ou lard pilé, puis les mettez en paſte fine; garniſſez & aſſaiſonnez voſtre paſte de tout ce que vous aurez; faites le cuire l'eſpace de deux heures & de-

demie; eſtant cuit, ſervez avec telle ſauce que vous voudrez.

28. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites voſtre paſte fine; & la laiſſez repoſer, puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir; s'ils ſont trop gras, coupez-les & prenez gaudiveaux, aſperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de beuf, truffes, verjus de grain, ou groſeilles; garniſſez voſtre tourte de ce que vous aurez, ſans oublier l'aſſaiſonnement, puis ſervez.

Autre façon.

Vos pigeonneaux eſtans bien habillez, & blanchis, faites une abbaiſſe de paſte fine ou feûilletée, mettez au fonds quelques gaudiveaux, & vos pigeonneaux par deſſus; s'ils ſont petits, entiers; s'ils ſont gros, coupez-les par la moitié; garniſſez voſtre tourte de creſtes, palets, champignons, truffes, cardes, morilles, mouſſerons, jaunes d'œufs, ris de veau, cus d'artichaux, perſil haché; le tout bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou & muſcade. Couvrez voſtre tourte, & faites la cuire l'eſpace de deux heures & demie; eſtant cuite ſervez la découverte avec ſauce de jaunes d'œufs délayez avec verjus de grain.

29. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le découpez, & le faites fondre entre deux plats, aſſaiſonnez-le demeſme que la tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article ſuivant, eſtant cuite, ſervez.

30. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle & la faites fondre, eſtant fon-

fonduë, paſſez-la, & y meſlez ſucre, jaunes d'œufs, piſtaches, ou amandes pilées, faites en ſuite une abbaiſſe fort déliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrez voſtre appareil; bandez la ſi vous voulez, faites la cuire, & la ſervez ſucrée.

31. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites-blanchir, & le hachez avec deux fois autant de graiſſe de bœuf, eſtant bien aſſaiſonné, faites une abbaiſſe de voſtre paſte fine, mettez deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, & c. ſucrez ſi vous voulez, puis eſtant cuite, ſervez.

Autre façon.

Garniſſez une abbaiſſe de paſte fine ou feûilletée, & l'empliſſez à moitié de voſtre viande hachée; mettez par deſſus champignons, oygnon, creſtes, cus d'artichaux, cardes, jaunes d'œufs, & le tout bien aſſaiſonné achevez d'emplir voſtre tourte de cette meſme viande, la couvrez & dorez d'un œuf cru délayé, faites la cuire l'eſpace d'une heure & demie, & la ſervez découverte avec une ſauce.

32. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles, les mettez dans une abbaiſſe, aſſaiſonnez & garniſſez de meſme que la tourte de pigeonneaux; faites la auſſi cuire de meſme, & la ſervez avec une ſauce blanche, ou jus, ou quelque ragouſt de roſties; vous y pouvez mettre piſtaches mondées, c'eſt à dire, pelées & hachées.

33. *Tourte*

33. *Tourte de moineaux.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme que celle de pigeonneaux, avec une ſauce blanche.

34. *Tourte d'alloüettes.*

Vous la pouvez auſſi accommoder de meſme que celle de pigeonneaux ; mais voicy encore une autre façon. Habillez les, oſtez-en les juſiers, les écraſez & les paſſez par la poeſle avec du lard, perſil, & champignons, puis les mettez dans voſtre abbaiſſe de paſté, & les aſſaiſonnez de jaunes d'œuf, capres, & tout ce que vous aurez. Couvrez voſtre tourte, & la faites bien cuire deux heures; eſtant cuite, ſervez avec une bonne ſauce, ou quelque jus.

34. *Tourte de ris de veau.*

Vous les pouvez mettre en paſte fine ou feuilletée, picquez & roſtis, bien aſſaiſonnez & garnis, ou bien les paſſez avec champigons, creſtes, truffes, morilles, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, ou quelques aſperges rompuës, & ainſi faire vôtre tourte, que vous ſervirez avec une liaiſon de champignons par-deſſus.

36. *Tourte de blanc de chapon.*

Prenez quelque quantité de blancs de chapon, hachés les bien menus, & les délayez avec deux jaunes d'œufs, beurre frais, peu de ſel, piſtaches, force ſucre, peu de jus, ou bon bouillon. Faites voſtre tourte de paſte fine ou feuilletée, la ſucrez bien, & ſi vous voulez, outre ce que deſſus adjoûtez y pignons, & raiſins de corinthe.

AVIS.

Vous ponvez faire vos paſtez de garde, & que

que vous voulez porter loin, avec farine de ſeigle.

Ceux que vous voulez faire manger promptement, faites les de paſte plus de moitié fine.

Le paſté à l'Angloiſe ſe fait avec paſte feuïlletée.

La tourte de franchipane ſe fait de paſte délayée avec blancs d'œufs.

Toutes ſortes de tourtes ſe font avec paſte fine ou feuilletée.

Que ſi vous ne trouvez pas icy toutes les façons de diverſes paſtiſſeries, ne vous en étonnez pas, je n'ay pas entrepris d'en faire un livre entier; mais d'en parler ſeulement en paſſant, pour donner une legere inſtruction de ce qui eſt le plus neceſſaire, & de ce qui ſert le plus ordinairement pour entre-meſler & diverſifier les ſervices.

Table des Potages maigres hors de Careſme.

Potage aux herbes.	1
Potage d'écrevices.	2
Potage de carpes.	3
Potage de tranches farcies.	4
Potage de carpes farcies aux navets.	5
Potage de carpe roſtie.	6
Potage à la Reyne.	7
Potage à la Princeſſe.	8
Potage de tortuës.	9
Potage de champignons farcis.	10
Potage de ſolles deſoſſées farcies.	11
Potage d'eſperlans.	13

Po-

Potage d'aſperges. 13
Potage d'attereaux de poiſſon. 14
Potage de laittuës farcies à la purée. 15
Potage de choux au pain frit. 16
Potage de choux au lait. 17
Potage de choux à la purée. 18
Potage de citroüille au beurre. 19
Potage de citroüille au lait. 20
Potage de navets. 21
Potage de lait aux jaunes d'œufs. 22
Potage de profiteolles. 23
Potage de pois. 24
Potage d'herbes ſans beurre. 25
Potage d'oignon. 26
Potage de concombres farcis. 27
Potage de neige. 28
Potage de moulles aux œufs. 29
Potage d'huiſtres. 30
Potage de grenoſts. 31
Potage de ſaumon à la ſauce douce. 32
Potage de grenoüilles au ſafran. 33
Potage de ſon. 34
Potage d'oubelon. 35
Potage de framboiſes. 36
Potage de panets. 37
Potage de poireaux. 38
Potage de macreuſe farcie. 39
Potage de lottes. 40
Potage d'aſperges rompuës. 41
Potage de choux fleurs. 42
Potage de fidelle. 43
Potage de ris. 44
Potage de tailladin. 45
Potage de purée de pois verts. 46

Po-

Digitized by Google

Potage de purée de pois vieux ſervie verte. 47
Potage de macreuſe aux navets. 48
Potage de macreuſe garny. 49
Potage de poireaux à la purée. 50
Potage de limandes. 51
Potage de concombres. 52
Potage d'oygnon au lait. 53
Potage de loches. 54
Potage de vives. 55
Potage de rouget. 56
Potage de champignons farcis. 57
Potage de lait d'amandes. 58

Maniere pour appreſter & ſervir les Potages maigres, dont la Table précede immédiatement.

1. *Potage aux herbes.*

Faites chauffer de l'eau avec du beurre & du ſel, puis oſeille, bugloſe, bourache, chicorée, ou laittuës, & poirée; eſtant bien nettes, découpez les, & mettez dans un pot de terre, avec une entamûre de pain, faites boûillir le tout quelque temps, juſques à ce qu'il ſoit bien conſommé, ce qu'eſtant fait, faites mittonner voſtre pain, dreſſez & ſervez.

2. *Potage d'écrevices.*

Nettoyez vos écrevices, & les faites cuire avec du vin & du vinaigre, du ſel & du poivre, eſtants cuites, épluchez les pieds & la queuë, & les paſſez avec du beurre bien frais, un peu de perſil; puis prenez les corps de vos écrevices, & les battez dans un mortier avec un oygnon, des œufs durs, & une mie de pain

mettez-les mitonner avec bon bouillon aux herbes, ou autres ; ſi vous avez de la purée, & que vous deſiriez vous en ſervir, il faut qu'elle ſoit bien claire ; eſtant bouilly, paſſez le tout enſemble, eſtant paſſé, mettez le devant le feu, puis prenez du beurre avec peu de perſil haché, & le fricaſſez, mettez le enſuite dans voſtre bouillon bien aſſaiſonné, & les faites mitonner avec vos crouſtes ſeiches couvertes d'un plat ou d'une aſſiete, mettez auſſi deſſus voſtre pain, quelque peu d'hachis de carpe, jus de champignons ; empliſſez voſtre plat, & le garniſſez de vos pieds & queuës d'écrevices avec grenades & jus de citron, & ſervez.

3. *Potage de carpe.*

Deſoſſez une carpe & mettez-en bouillir les os avec de la purée, quelque oignon ou œufs durs, & de la mie de pain ; eſtant bouillis paſſez-les & fricaſſez avec peu de perſil, & les remettez dans voſtre bouillon. Ayant bouilly, faites ſeicher, & mitonner voſtre pain ; faites un hachis de la chair de voſtre carpe, & eſtant cuit mettez le ſur voſtre pain, & l'empliſſez garny d'andouillettes, & le tout bien aſſaiſonné, ſervez avec jus de citron, & champignons par deſſus.

4. *Potages de tanches.*

Prenez vos tanches, les deſoſſez & decharnez ; puis les fricaſſez de leur chair que vous aurez hachée bien menuë, aprés quoy vous rejoindrez proprement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer voſtre farce, le tout bien aſſaiſonné. Pour le bouillon tirez-le ſi vous vou-

voulez de purée, ou de navets, ou d'herbes, ou de tanches, ou d'amandes, ou de capres, ou d'écrevices, il n'importe, pourvû qu'il ſoit bon, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de tanches farcies ou roſties avec telle autre garniture que vous voudrez, puis ſervez.

5. *Potage de carpes farcies.*

Deſoſſez & décharnez vos carpes, puis les farciſſez de leur propre chair, recouſant bien proprement l'ouverture par laquelle vous aurez paſſé voſtre farce, de meſme qu'aux tanches, faites les cuire dans un plat avec du bouillon, du beurre, verjus, ſiboules, & poivre; faites cuire vos oſſemens, & en tirez & paſſez le bouillon, que vous aurez aſſaiſonné de ſel, poivre, & mie de pain; faites mitonner vôtre pain & le garniſſez de vos carpes farcies, capres, champignons, puis ſervez.

6. *Potage de carpes roſties.*

Eſtant habillées, decoupez-les par deſſus, faites fondre du beurre, & en dorez vos carpes que vous mettrez ſur le gril & ferez cuire ſans écaille; faites une ſauce avec du beurre, perſil, ſiboule, un filet de verjus & de vinaigre, le tout bien aſſaiſonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot ou de purée. Prenez enſuite des navets, les découpez en deux, leſquels eſtans blanchis vous farinerez & ferez frire; eſtans frits, mettez-les dans un pot avec de l'eau ou de la purée, lors qu'ils ſeront cuits & aſſaiſonnez, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos carpes, de vos navets, & de capres, puis ſervez.

Si vous n'y mettez des navets, vous le pouvez garnir de champignons, ou d'aſperges coupées, & de laittances de carpes.

7. *Potage à la Reyne.*

Prenez carpes ou tanches, faites les cuire avec de l'eau: du ſel & un oignon, perſil, œufs durs, & une mie de pain; eſtant cuites paſſez voſtre bouillon, & le mettez dans un autre pot, avec autant de beurre que vous mettriez dans un autre potage. Prenez des amandes, & les faites bien piler, meſlez-les avec la moitié de voſtre bouillon, & aprés avoir bouilly enſemble quelque temps, paſſez les, & y mettez un oignon picqué de cloux, & le laiſſez ſur un peu de cendre chaude. Faites mitonner voſtre pain avec un peu de voſtre premier bouillon, & rempliſſez voſtre plat de bouillon blanc, d'un jaune d'œuf délayé avec verjus & jus de champignons, en ſorte toutes fois qu'il ne ſoit trop lié, puis ſervez garny de grenades & tranches de citron.

8. *Potage à la Princeſſe.*

Prenez de la purée bien claire, dans laquelle vous ferez cuire des oſſemens de carpes, avec quelques jaunes d'œufs, & un bouquet, le tout bien aſſaiſonné, puis faites ſeicher un pain, & aprés mitonner, paſſez y fort peu de hachis de carpes, & jus de champignons; empliſſez voſtre plat à meſure qu'il mitonne, & le garniſſez de champignons, truffes, laittances, foye de lotte, toute ſorte d'herbes, grenade, & de tranches de citron, puis ſervez.

9 *Po-*

Digitized by Google

9. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, habillés-les, & les decoupez par morceaux, faites-les paſſer par la poeſle avec du beurre, perſil, & ſiboule; eſtant bien paſſées & aſſaiſonnées, mettez-les mitonner dans un plat ſur le réchaut avec peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyez bien vos tortuës, & les faites cuire avec de l'eau, bien aſſaiſonnées, & vous en ſervirez. Prenez garde de crever l'amer en les découpant. Faites mitonner voſtre pain, & enſuite le garniſſez de vos tortuës & de leur ſauce, avec aſperges rompuës autour du plat, champignons, truffes, tranches de citron & jus de champignons, puis ſervez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Prenez les épluchûres de vos champignons, & les lavez bien. Mettez-les cuire avec de l'eau, ou quelque autre bouillon, un oygnon picqué & un brin de thin, le tout bien aſſaiſonné. Paſſez voſtre bouillon, & le mettez dans un pot; paſſez auſſi enſuite vos champignons par la poeſle avec beurre, perſil & capres, & les remettez dans ce meſme pot, vous pouvez faire le fonds de voſtre potage avec des oſſemens de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons; faites mitonner voſtre pain, & lors qu'il ſera bien mitonné mettez-y un lit d'hachis de carpes, & l'empliſſez de voſtre appareil enſuite à meſure qu'il mitonne; eſtant emply, garniſſez voſtre potage de vos champignons farcis de la meſme farce dont vous aurez fait voſtre hachis cuit entre deux plats, & de laittan-

ces; & lors que vous ſerez preſt à ſervir, mettez autour grenade ou citron, puis ſervez.

11. *Potage de ſoles deſoſſées farcies.*

Faites les frire preſque tout à fait, & les ouvrez le long de l'areſte, que vous en tirerez. Prenez laittances, huiſtres, capres, champignons, truffes, & paſſez le tout par la poeſle avec perſil & ſiboules entieres. Farciſſez vos ſoles de cet appareil, & eſtant farcies mettez les mitonner avec peu de bouillon, beurre frais, jus de citron, ou d'orange, ou verjus. Faites mitonner voſtre pain avec du bouillon de quelque poiſſon que vous ayez & que vous voudrez, & le garniſſez de vos ſoles, avec champignons, truffes, laittances, & jus de champignons, & mettez autour du plat tranches de citron, & ſervez.

12. *Potage d'eſperlans.*

Faites un bouillon avec des amandes, ou du poiſſon, ou des champignons, ou de la purée; le tout bien aſſaiſonné, faites mitonner voſtre pain, & mettez par deſſus un peu de bouillon blanc, de jaunes d'œufs délayez, & du jus de champignons. Prenez vos eſperlans, les faites frire, & en garniſſez voſtre potage, ou ſi vous voulez, avant que de garnir, mettez-les en ragouſt, pour quoy faire vous prendrez perſil, ſiboule, beurre & verjus, & fricaſſerez enſemble & enſuite les paſſerez, eſtans paſſez, les mettrez avec vos eſperlans, ſervez garny de grenades & citron.

13. *Potage d'aſperges.*

Prenez quantité d'herbes, les mettez dans un

un pot avec mie de pain, les assaisonnez bien, passez-les ensuite, & estans passez, les empotez. Faites mitonner vôtre pain, & le garnissez d'asperges, que vous aurez fait cuire dans de l'eau & du sel, & lesquelles estant égoutées, vous aurez mis avec du beurre frais, sel, & muscade; par dessus vostre potage vous vous servirez d'asperges fricassées rompuës, puis servez.

Autre façon.

Servez vous du mesme bouillon, joignez-y par dessus un peu de hachis de carpes garny d'asperges fricassées & d'autres, champignons & laittances, puis servez.

Aprés que vostre pain sera mitonné, garnissez-le d'herbes & d'asperges, avec capres & jaunes d'œufs, & servez.

Vous pouvez blanchir vostre potage si vous voulez.

14. *Potage d'attereaux de poisson.*

Prenez des carpes, les desossez, & en faites un hachis avec du beurre, bien assaisonné avec de bonnes herbes, prenez en les os, & les faites bouillir avec de la purée ou autre bouillon, un bouquet, du beurre & du sel; puis de vos peaux de carpes faites des attereaux, c'est à dire, des morceaux de peaux de carpes, les étendant & mettant dessus vostre hachis assaisonné, & des œufs pour les lier, puis les roulés en forme d'andoüilletes; estant roulées, faites les cuire dans un plat avec du beurre, peu de verjus & une siboule, estans cuits, garnissez vostre pain de vostre hachis & de vos attereaux, & mettez par dessus champignons & asperges rompuës, puis servez.

15. *Potage de laituës farcies.*

Prenez vos laituës, & les faites blanchir dans l'eau fraîche ; faites une farce de poiſſon, ou d'herbes, & aprés les en avoir farcis, mettez les mitonner dans un pot avec de la purée ou d'autre bouillon, & les aſſaiſonnez bien de beurre, de ſel, & d'un oygnon piqué de cloux, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos laituës, que vous fendrez par la moitié ; vous y pouvez mettre un lit de hachis de poiſſon, puis ſervez.

16. *Potage de choux au laict.*

Coupez vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empotez avec de l'eau, du beure à force, du ſel, du poivre & un oygnon picqué de cloux ; eſtant bien cuits, mettez-y du laict, faites mitonner voſtre pain, & le ſervez garny de vos choux.

17. *Potage de choux en pain frit.*

Faites blanchir & empotez vos choux de meſme qu'à l'article precedent, & ſervez garny de pain frit.

18. *Potage de choux à la purée.*

Il ſe fait de meſme que les precedens, hormis qu'au lieu d'eau vous empotez vos choux avec de la purée, garniſſez & ſervez de meſme.

19. *Potage de citroüille au beurre.*

Prenez voſtre citroüille, la découpez par morceaux, la faites cuire avec de l'eau & du ſel. Eſtant cuite paſſez-la, & la mettez dans un pot avec un oignon picqué de cloux, beurre frais, & poivre, faites mitonner voſtre pain, & ſi vous voulez délayez trois ou quatre jaunes d'œufs,

d'œufs, & les mettez avec du boüillon par deſſus, puis ſervez.

20. *Potage de citroüille au laict.*

Découpez-la, & faites cuire comme deſſus, enſuite paſſez-la dans une paſſoire avec du laict, & la faites bouillir avec du beurre, aſſaiſonnée de ſel, poivre, un oignon picqué; & ſervez avec des jaunes d'œufs delayez comme cy-deſſus.

21. *Potage de navets frits.*

Batiſſez bien vos navets, & les coupez par quartiers ou en deux, faites les blanchir, les farinez, & les paſſez par la poeſle avec du beurre affiné, que vous oſterez eſtant bien roux; & enſuite empoterez vos navets avec de l'eau ou de la purée. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos navets, & de capres, puis ſervez.

Autre façon.

Vos navets eſtans ratiſſez, découpez par quartiers, & blanchis, mettez-les cuire avec de l'eau, du beurre, du ſel, & un oignon picqué de cloux. Eſtans bien cuits, faites mitonner voſtre pain, & aprés avoir mis vos navets avec du beurre frais, & remué ſouvent juſques à ce que le beurre ſoit fondu, vous en garnirez voſtre potage, & ſervez.

22. *Potage de laict aux jaunes d'œufs.*

Prenez du laict bien frais, & le faites bouillir, aſſaiſonné de ſel, & de ſucre; eſtant preſt à bouillir, delayez ſept jaunes d'œufs pour un grand plat, & pour un petit à proportion, mettez les dans voſtre laict, & le remuez bien

en faisant son bouillon ; prenez biscuit ou pain ; & en faites vostre potage, que vous servirez sucré.

Autre façon.

Apresstez vostre laict, & le garnissez d'œufs pochez en l'eau, bien choisis & bien frais, afin qu'il se pochent mieux, puis servez.

23. *Potage de profiteolles.*

Faites mitonner vostre pain, avec du meilleur de vos bouillons maigres, puis prenez six petits pains faits exprés ; faites les bien seicher, & leur faites une ouverture par dessus de la largeur d'un teston, par où vous osterez la mie de dedans, estant bien secs, passez-les avec du beurre affiné, & les ayans bien égoutez, mettez les mitonner sur vostre pain. Lors que vous serez prest à servir, empliſſez les de toutes sortes, comme laittances, champignons, asperges rompuës, truffes, artichaux, capres, recouvrez vos pains de leur ouverture, & garnissez de laittances, champignons, grenades, & tranches de citron, puis servez.

24. *Potage de pois verts.*

Passez les par la poesle avec du beurre ou du lard fondu, les plus menus & plus nouveaux que vous pourrez, & les mettez mitonner dans un petit pot, bien assaisonnez avec peu de persil & siboule. Puis faites mitonner un pain avec du bouillon aux herbes, ou de la purée de vieux pois ; estant mitonné, garnissez-le de pois verts, puis servez.

Autre façon.

Prenez les plus gros, & les mettez cuire, puis en

en tirez la purée, & y paſſez du beurre avec peu de perſil & ſiboule hachée, & l'aſſaiſonnez bien, faites mitonner voſtre potage, & y mettez capres, & le garniſſez de pain frit.

25. *Potage d'herbes ſans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes, quand elles ſont nouvelles, les rompez, les mettez dans de l'eau bouillante avec une entamûre de pain, & les aſſaiſonnez bien, en ſorte qu'elles ſoient un peu aigrelettes à force d'oſeille; faites mitonner voſtre pain, dreſſez voſtre potage, & y meſlez des capres ſi vous voulez, puis ſervez.

Pour rendre voſtre potage aigret, prenez la moitié des herbes à moitié cuites, & les paſſez, & pour le rendre vert, il faut piler de l'oſeille.

26. *Potage d'oignon.*

Coupez vos oignons par tranches fort déliées; les fricaſſez avec du beurre, & eſtant fricaſſées, mettez-les dans un pot avec de l'eau, ou avec de la purée; eſtant bien cuites, mettez une crouſte de pain & la laiſſez bouillir fort peu, vous y pouvez mettre des capres; faites ſeicher voſtre pain, & enſuite mitonner, dreſſez & ſervez avec un filet de vinaigre.

27. *Potage de concombres farcis.*

Prenez vos concombres, les pelez, & les vuidez bien proprement; faites les blanchir, & eſtans blanchis dans l'eau fraîche les mettez égouter; faites une farce avec de l'oſeille, jaunes d'œufs & entiers, le tout bien aſſaiſonné, & la jettez dans vos concombres. Aprés

quoy mettez-les dans un pot avec de l'eau ou de la purée, faites les bien cuire & bien aſſaiſonner avec capres ſi vous voulez, faites enſuite mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos concombres que vous couperez par quartiers, puis ſervez.

28. *Potage à la neige.*

Il ſe fait de laict bien aſſaiſonné de ſel, & de ſucre, lors que vous ſerez preſt de ſervir, prenez les blancs des jaunes d'œufs que vous aurez délayez pour mettre en voſtre laict, faites les bien frire, & les jettez avec voſtre laict, ſervez, & ſucrez.

Autre façon pour les jours gras.

Faites mitonner voſtre pain avec du bouillon d'amande, peu de viande hachée, & jus de mouton tout enſemble; eſtant preſt à ſervir, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez ſur voſtre potage, faites rougir la pelle du feu, & la paſſez par deſſus pour les achever de cuire, puis ſervez.

29. *Potage de moules.*

Prenez vos moules, les ratiſſez & lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poeſlon avec de l'eau, du ſel, & un oygnon. Eſtant cuites, tirez-les & épluchez, leur oſtant la coquille à quelques-unes, la laiſſant aux autres pour garnir; eſtant ainſi épluchées, paſſez-les par la poeſle avec du perſil haché; voſtre bouillon, eſtant raſſis, laiſſez le fonds, de peur qu'il n'y ait du gravier, & le faites bouillir, & lors qu'il bout, paſſez-y peu de perſil avec du beurre bien frais, faites mitonner voſtre pain. Etant bien

bien mitonné dreſſez voſtre potage, garniſſez-le de vos moules, & les blanchiſſez avec des jaunes d'œufs délayez dans du verjus ſi vous voules, puis ſervez.

30. *Potage d'huitres.*

Vos huiſtres eſtant bien blanchies & farinées, paſſez les dans la poeſle avec peu de perſil, puis les mettez mitonner dans un pot; faites mitonner voſtre pain avec d'autre bouillon, comme blanc-manger, eſtant bien mitonné, garniſſez-le de vos huiſtres, dont vous ferez frire quelques unes en baignets pour garnir avec grenade, tranches de citron, & jus d'écrevices, puis ſervez.

31. *Potage de grenoſts.*

Habillez les & les faites cuire en façon d'étuvée, aſſaiſonnez de toutes ſortes de bonnes herbes, de beurre & un filet de Vin blanc. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez avec vos grenoſts, capres, champignons, & laittances de carpes ſi vous en avez, puis ſervez.

32. *Potage de ſaumon.*

Coupez du ſaumon par tranches & les faites frire, puis les mettez mitonner avec peu de Vin blanc & de ſucre, faites auſſi mitonner voſtre pain avec quelque autre bouillon que vous aurez, pourvû qu'il ſoit bien aſſaiſonné, garniſſez-le de voſtre ſaumon la ſauce par deſſus, le laiſſez ainſi bouillir un bouillon, puis ſervez.

33. *Potage de grenoüilles au ſafran.*

Trouſſez vos grenoüilles, & les mettez bouillir avec bouillon, ou de la purée, & aſſaiſonnez-les avec perſil, oygnon piqué de cloux &

un brin de thin, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos grenoüilles blanches, avec ſaffran, ou jaunes d'œufs, puis ſervez.

Autre façon.

Trouſſez-les en ceriſſes, les faites frire, & les mettez mitonner entre deux plats avec peu de beurre frais, un filet de verjus, un jus d'orange ou de citron, & les aſſaiſonnez bien avec un bouquet, puis pour faire voſtre bouillon faites-en bouillir avec de la purée ou de l'eau ſel, perfil, ſiboules, une poignée d'amandes pilées, & jaunes d'œufs, apres quoy vous paſſerez le tout enſemble; faites mitonner voſtre pain ſur lequel vous pouvez mettre peu de hachis de carpes, ou autre poiſſon, empliſſez voſtre plat, & le garniſſez de vos grenoüilles, citron & grenades, puis ſervez.

34. *Potage de ſon.*

Prenez du ſon de bled, le plus gros que vous pourrez trouver, faites le bien bouillir avec de l'eau avec une poignée d'amandes, & un bouquet & l'aſſaiſonnez bien, paſſez-le enſuite dans une eſtamine, & le remettez bouillir, faites mitonner voſtre pain, & empliſſez voſtre plat de ce bouillon, que vous pouvez blanchir ſi vous voulez avec des œufs délayez dans du verjus, & le garniſſez de fleurons ſi vous en avez, puis ſervez.

35. *Potage d'obelon.*

Prenez quantité d'herbes, que vous aſſaiſonnerez comme un potage, avec une mie de pain, paſſez le tout & le mettez bouillir dans un pot, paſſez-y auſſi du beurre frais dans la poeſle

poesle avec un peu de persil & un bouquet, & le jettez dans vostre pot, faites mitonner vostre pain avec vostre bouillon, aprés quoy faites cuire vostre obelon avec de l'eau & du sel; estant cuit & égouté, mettez le avec du beurre & garnissez- en vostre pain, puis servez vostre potage blanchy si vous voulez avez des jaunes d'œufs delayez dans du verjus.

36. *Potage de framboises.*

Délayez du laict avec des framboises, & passez le tout ensemble, faites bouillir du laict bien assaisonné de sel, & lors qu'il bout, jettez vostre appareil dedans & le remuez bien, dressez le, garnissez de framboises & servez.

37. *Potage de panets.*

Nettoyez-les bien & en choisissez les moyens, faites les cuire avec du beurre & un bouquet, & les assaisonnez de sel & clou picqué, puis les tirez & leur ostez la peau si vous voulez, & les mettez ensuite avec du beurre, & une goute de bouillon, faites les mitonner, & vostre sauce se trouvera liée. Vostre pain estant bien mitonné, & vostre potage remply, garnissez-le de vos panets, puis servez.

38. *Potage de poireaux.*

Prenez le blanc de vos poireaux & les coupez bien menus, réservez-en quelques-uns, que vous couperez en long pour garnir, & lierez ensemble, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec de la purée ou de l'eau; estant cuits faites mitonner vostre pain, & garnissez vostre potage de poireaux, que vous aurez coupez en long, puis servez.

Vous

Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'œufs délayez avec verjus.

Vous pouvez auſſi y mettre du laict & du poivre, & ſervir auſſi-toſt.

Si vous les voulez ſervir ſans blanchir il faut les faire cuire avec de la purée de pois, y mettre de capres, & bien aſſaiſonner, faire mitonner, & ſervir garny de meſme ſorte que l'autre.

39. *Potage de macreuſe farcie.*

Eſtant bien habillée, oſtez en la chair & la hachez bien avec beurre, champignons, jaunes d'œufs, ſel, poivre, fines herbes, comme perſil, ſiboules, thin, un œuf crû pour lier la chair, puis farciſſez voſtre macreuſe, & la fermez avec une brochete ou un filet, empotez-là avec de la purée la plus claire que vous pourrez, & la faites bien cuire, en boüillant elle ne s'épaiſſit que trop ; faites mitonner voſtre pain, & dreſſez voſtre macreuſe avec telle garniture que vous aurez, puis ſervez.

40. *Potage de lottes.*

Farinez les; faites-les frire, & en garniſſez voſtre potage aprés que voſtre pain ſera bien mitonné avec le meilleur de vos bouillons, eſtant bien plein, garniſſez le de ce que vous aurez, comme champignons, truffes, aſperges, laittances, & les blanchiſſez avec du bouillon d'amandes, ou autrement avec du bouillon d'écrevices.

41. *Potage d'aſperges rompuës.*

Faites ſeicher des croûtes, & mitonner avec le meilleur de vos bouillons, garniſſez les de

vos

vos aſperges & champignons, & ſi vous voulez d'aſperges en long, puis ſervez.

Si vous voulez qu'elles ſentent le verd, faites-les blanchir dans le bouillon, dont vous faites mitonner voſtre pain.

42. *Potage de choux fleurs.*

Appropriez vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre, & les faites fort peu blanchir, puis achevez les de cuire & bien aſſaiſonner, faites mittonner voſtre pain avec quelque bouillon que vous ayez, & les garniſſez de vos choux fleurs, paſſez par le beurre, ſel & muſcade, & arroſez les de bouillon d'amandes, puis ſervez.

43. *Potage de fidelles.*

Prenez cinq ou ſix oignons & les hachez, faites les bouillir avec de l'eau & du beurre, eſtans cuits paſſez les dans un linge, & du bouillon faites-en cuire vos fidelles, & les aſſaiſonnez de ſel & poivre, eſtant cuites, faites mitonner voſtre pain & l'en garniſſez, puis ſervez.

Vous les pouvez faire cuire avec du laict.

44. *Potage de ris.*

Faites blanchir voſtre ris, & eſtant bien net, faites le crever dans de l'eau ou du laict, faites le cuire, eſtant cuit prenez en à proportion, & le paſſez pour faire voſtre bouillon; eſtant aſſaiſonné comme les fidelles, faites mitonner voſtre pain, mettez peu de ris par deſſus, & le garniſſez de tailladins feuilletez, & fleurons, puis ſervez

Vous pouvez faire un potage de laict de meſme; & le ſervir ſi vous voulez ſucré & garni de macarons.

45. Po-

45. *Potage de tailladins.*

Faites une paſte aſſaiſonnée de ſel ſeulement, l'étendez & la coupez le plus menu que vous pourrez en forme de tailladins, paſſez les par la poeſle & les faites mitonner avec fort peu de bon bouillon, eſtant bien mitonnez prenez fort peu de pain & le garniſſez du reſte de vos tailladins aſſaiſonnez comme les fidelles, puis ſervez.

Autre façon.

Si vous avez un peu de paſte fine ou feuilletage, étendez-la, & coupez en tailladins, paſſez-la dans du beurre affiné, garniſſez-en voſtre potage, & ſervez.

46. *Potage de purée de pois verts.*

Faites cuire fort peu vos pois, les batez dans un mortier, & les paſſez avec du bouillon d'herbes bien aſſaiſonné, & un bouquet, puis prenez ſiboules, perſil & beurre, & le tout paſſé enſemble, jettez-le dans voſtre purée, que vous ferez bouillir.

Pour garniture, nettoyez des laittuës, chicorée, & concombres, & petits pois paſſez & cuits avec beurre, ſel & peu de poivre, lors que vous ſerez preſt de ſervir, faites mitonner voſtre pain avec voſtre purée, le garniſſez de ce que vous aurez, ou meſme d'artichaux en cus, ſi voulez voulez, puis ſervez.

47. *Potage de purée de pois communs, ſervie verte.*

Faites-les cuire avec de l'eau pour avoir plûtoſt fait, tirez-en voſtre purée fort claire, & eſtant

eſtant preſt à vous en ſervir paſſez-y perſil, ſer, feüil, oſeille nouvelle, beurre & crapes, puis la faites bouillir avec tous ſes aſſaiſonnemens, faites mitonner voſtre pain avec voſtre purée, & ſi vous n'avez rien à garnir, garniſſez le de pain frit ou de fleurons, puis ſervez.

Pour la ſervir verte battez poirée ou oſeille, & en arroſez autour de voſtre plat.

48. *Potage de macreuſe aux navets.*

Voſtre macreuſe eſtant habillée, lardez-la d'anguille ou de carpe, puis la paſſez par la poeſle, & la faites cuire avec moitié eau & moitie purée, bien aſſaiſonnée de beurre & d'un bouquet. Eſtant perſque cuite, coupez vos navets, farinez-les & les paſſez par la poeſle avec le beurre; & lors qu'ils ſeront bien roux, faites-les cuire avec voſtre macreuſe, eſtant cuite faites mitonner voſtre pain & l'en garniſſez enſemble avec vos navets. Que ſi voſtre potage n'eſt aſſez lié, paſſez-y un peu de farine, capres, & une goute de vinaigre, puis ſervez.

49. *Potage de macreuſe garny.*

Il ſe fait de meſme que l'autre, horsmis que ſi vous voulez que vos navets paroiſſent, vous les pouvez paſſer, aſſaiſonner d'un bouquet ou oygnon, & bon beurre, eſtant bien cuite, ſervez voſtre potage garny de champignons, & artichaux peu lié.

50. *Potage de poireaux à la purée.*

Faites-les fort peu blanchir & cuire avec purée, bien aſſaiſonnée de beurre & de ſel, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos poi-

poireaux, pour lequel blanchir délayez des jaunes d'œufs avec du bouillon & les jettez par deſſus, puis ſervez.

Autre façon.

Vos poireaux eſtans cuits & reduits à peu d'eau mettez-y du laict bien aſſaiſonnez, puis ſervez.

§1. *Potage de limandes.*

Prenez vos limandes, leur oſtez la queuë & la teſte, & les paſſez à moitié frites ; puis les mettez en roux ou en caſſerolle, la ſauce fort longue & bien liée, faites mitonner voſtre pain avec du meilleur de vos bouillons, & le garniſſez de vos limandes par deſſus, avec champignons & capres, puis ſervez.

§2. *Potage aux herbes garny de concombres.*

Prenez toutes ſortes d'herbes, nettoyez les bien, faites mitonner avec du beurre & un bouquet, ſur un petit feu, puis peu à peu les empliſſez d'eau chaude ; eſtant bien boüillies & aſſaiſonnées, mettez-y l'entamûre d'un pain avec un oignon picqué, & capres ſi vous voulez & le pouvez garnir de laituës cuites, & meſme pouvez auſſi parmy les herbes faire cuire des pois ; ſervez promptement & garniſſez de concombres.

§3. *Po-*

53. *Potage d'oignon au laict.*

Voſtre oygnon eſtant coupé fort delié, & paſſé avec du beurre, enſorte qu'il ſoit bien roux, faites le cuire avec peu d'eau, bien aſſaiſonné de ſel & de poivre; eſtant cuit, mettez-y du laict; le faites bouillir, puis ſervez promptement, en faiſant mitonner vos crouſtes ſeiches.

54. *Potage de loſches.*

Eſtant entieres, farciſſez les avec peu d'oſeille, jaunes d'œufs & laict. & les aſſaiſonnez bien de beurre fondu, meſlez le tout enſemble ſans les fariner que d'elles meſmes, & faites les cuire avec beurre, perſil, ſel & poivre, & faites mitonner vos croûtes avec du meilleur de vos bouillons, & les garniſſez de vos loſches, que vous ferez blanchir avec jaunes d'œufs, puis ſervez.

Vous les pouvez ſervir en entrée, ou faire frire. Vous pouvez auſſi en garnir quelque potage, ou vous en ſervir, afin qu'il ſoit brun, & garniſſez ſi-toſt qu'elles ſeront frites.

55. *Potage de vives.*

Eſtant bien nettoyées, faites-les bouſſir avec peu de purée & de vin blanc, oygnon picqué, ou un bouquet, le tout bien aſſaiſonné, puis oſtez vos vives & les mettez en ragouſt, prenant quelque liaiſon ou truffes, laiſſez-

laiſſez-les mitonner bien aſſaiſonnées de ſel, beurre frais, capres hachées, & un anchois, les couvrez. Pour le bouillon, paſſez-le par une eſtamine, & le faites bouillir avec beurre frais, peu de perſil & capres hachés, faites mitonner úne croûte de pain, & mettez par deſſus un peu de champignons hachez & de la chair d'une vive; eſtant bien mitonné, garniſſez le de vos vives, & le ragouſt par deſſus, puis ſervez.

56. *Potage avec du rouget.*

Il ſe fait de meſme que celuy de vives. Servez de meſme & garniſſez de ce que vous aurez.

57. *Potage de champignons.*

Il ſe fait de meſme que celuy de la Princeſſe, garniſſez-le de vos champignons farcis & de laittances, rempliſſez du meilleur de vos bouillons, avec telle autre garniture que vous voudrez, & ſervez.

58. *Potage de laict d'amandes.*

Vos amandes eſtant battuës, mettez-les mitonner avec du laict & une mie de pain, puis les paſſez & les aſſaiſonnez de ſel & de ſucre, lors que vous ſerez preſt de ſervir remettez-y du ſucre, & ſervez.

Tables des Entrées des jours maigres hors de Careſme.

Soles en ragouſt. 1
Brochet en ragouſt. 2
Tanches en ragouſt. 3

Tan-

Tanches farcies en ragouſt 4
Tanches frites & marinées. 5
Carpe à l'étuvée. 6
Carpe farcie en ragouſt. 7
Carpe frite en ragouſt. 8
Carpe roſtie en ragouſt. 9
Carpe au demi court-bouillon. 10
Hachis de carpes. 11
Breſme en ragouſt. 12
Saumon en ragouſt. 13
Saumon à l'étuvée. 14
Truites ſaumonnées. 15
Lottes en ragouſt. 16
Lottes frites en ragouſt. 17
Huiſtrés au demy court-bouillon. 18
Huiſtres en ragouſt. 19
Huiſtres en baignets. 20
Huiſtres roſties. 21
Vilain en ragouſt. 22
Vilain au court-bouillon. 23
Vilain à l'étuvée. 24
Soles roſties & farcies. 25
Soles roſties ſans farce. 26
Soles à l'étuvée. 27
Barbeaux en ragouſt. 28
Barbeaux roſtis. 29
Barbeaux au demy court-bouillon. 30
Barbeaux au court-bouillon. 31
Barbeaux à l'étuvée. 32
Barbeaux en caſſerolle. 33
Limandes en caſſerolle. 34
Limandes frites. 35
Limandes frites au jus d'orange. 36
Plies en caſſerolle. 37

Digitized by Google

Plies roſties. 38
Macreuſe en ragouſt. 39
Macreuſe au court-bouillon. 40
Macreuſe roſtie en ragouſt. 41
Macreuſe deſoſſée farcie. 42
Aloſe roſtie en ragouſt. 43
Aloſe au court boüillon. 44
Aloſe à l'étuvée 45
Lamproye en ragouſt. 46
Lamproye ſur le gril en ragouſt. 47
Lamproye à la ſauce douce. 48
Anguile roſtie à la ſauce verte. 49
Anguile à l'étuvée. 50
Anguile en cervelaſt. 51
Anguile en ragouſt. 52
Anguile de Mer. 53
Anguile de Mer à l'étuvée. 54
Anguile de Mer frite en ragouſt. 55
Aumare au court boûillon. 56
Aumare à la ſauce blanche. 57
Langouſte au court bouillon. 58
Langouſte à la ſauce blanche. 59
Brochet farcy. 60
Brochet roſty à la broche. 61
Macreaux frais roſtis. 62
Harans frais roſtis. 63
Harans à la ſauce rouſſe. 64
Sardine de Royant. 65
Rouget en ragouſt. 66
Grenots en ragouſt. 67
Moruë fraiſche en ragouſt. 68
Moruë au demy court-boüillon. 69
Moruë fraiſche eu ragouſt. 70
Moruë de Terre neuve. 71

Sou-

Digitized by Google

Soupreſſe de poiſſon. 72
Jambon de poiſſon. 73
Moules de poiſſon. 74
Raye frite en ragouſt. 75
Eſperlans en ragouſt. 76
Trippes de moruë fricaſſées. 77
Seiches fricaſſées. 78
Merluches frites. 79
Merluche à la ſauce-Robert. 80
Hure de ſaumon à la ſauce douce. 81
Hure ou Entre deux de ſaumon en ſalade. 82
Tons marinez. 83
Maquereaux ſalez. 84
Harans ſalez. 85
Harans ſorets. 86
Truites communes. 87
Paſtez de lottes. 88
Paſté d'anguille. 89
Paſté de grenots. 90
Petits paſtez de poiſſon. 91
Paſté de plies. 92
Tourte de laittances. 93

Méthode d'accommoder le ſervice de poiſſon, dont la Table précede immédiatement.

1. *Soles en ragouſt.*

Prenez vos ſoles, les ratiſſez & vuidez, mettez égouter & eſſuyer, puis les farinez & paſſez par la poeſle à moitié frites, ce qu'eſtant fait, ouvrez-les, leur oſtez l'areſte & les farciſſez de capres, champignons, truffes, laittances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, une ſiboule, peu de verjus & de

bouillon, faites mitonner le tout enſemble, & ſervez avec un jus de citron par deſſus.

2. *Brochet en ragouſt.*

Coupez-le par morceaux, & le mettez avec du Vin blanc, un bouquet, & beurre bien frais, l'aſſaiſonnez bien de capres & de champignons, puis la ſauce eſtant fort courte & bien liée, ſervez avec tranches de citron & de grenade.

3. *Tanches en ragouſt.*

Echaudez-les & habillez, coupez-les par rouëlle, & les lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poeſlon, avec du ſel, du poivre & un oygnon; mettez-y demy-ſeptier de Vin blanc, & peu de perſil haché, & la ſauce eſtant fort courte, liez-la avec jaunes d'œufs, puis ſervez.

4. *Tanches farcies en ragouſt.*

Echaudez-les, & deſoſſez, puis de la chair en faites une farce, que vous aſſaiſonnerez, & dont vous farcirez vos tanches avec jaunes d'œufs durs, mettez-les enſuite mitonner dans un plat avec peu de bouillon & Vin blanc, peu de chapelure de pain, champignons ſi vous en avez, aſperges, laittances & truffes, puis ſervez.

5. *Tanches frites & marinées.*

Eſtans habillées, fendez-les par la moitié, puis les mettez mariner avec ſel, poivre, oygnon, & écorce de citron; eſtant marinées, retirez-les & les eſſuyez, farinez les avec de la farine, ou délayez deux ou trois œufs avec peu de farine & de ſel, & les faites frire avec du beurre affiné;

affiné, eſtant frites, mettez-les avec leur marinade, faites un bouillon, puis ſervez & garniſſez de ce que vous aurez.

6. *Carpes à l'étuvée.*

Habillez vos carpes, les écaillez, & les coupez à proportion qu'elles ſont groſſes, mettez-les cuire dans un pot, chauderon, ou poeſlon, avec du Vin blanc ou clairet, & les aſſaiſonnez bien de ſel, cloux, poivre, oygnon haché, ſiboules, capres, & quelques croûtes de pain; faites bien cuire le tout enſemble, & eſtant bien cuit & la ſauce liée & courte, ſervez.

7. *Carpe farcie en ragouſt.*

Voſtre carpe eſtant bien écaillée, vuidez-la, & la fendez le long de l'épine du dos; levez-en la peau, & en tirez la chair, que vous hacherez bien menuë, & aſſaiſonnez de perſil, beurre frais, ſel, poivre, jaunes d'œufs, & laittances, puis faites un ragouſt avec bouillon, verjus, beurre frais, champignons, aſperges, & ſiboules; eſtant bien cuite, & la ſauce bien liée, avec chapelure de pain, & capres, ſervez.

8. *Carpe frite en ragouſt.*

Il la faut écailler & vuider, puis la fendre, oſter l'areſte, la poudrer de ſel, & fariner, puis la faire frire dans du beurre affiné, eſtant frite ſervez-la ſeiche avec un jus d'orange par deſſus.

9. *Carpe roſtie en ragouſt.*

Vuidez-la ſortant de l'eau, la découpez par deſſus, la beurrez & mettez ſur le gril; eſtant roſtie faites une ſauce avec beurre frais paſſé

par la poeſle, perſil & ſiboules hachées bien menu, verjus, vinaigre, & peu de bouillon, aſſaiſonnez bien le tout, & le faites cuire avec capres. Si vous voulez ſervez à la ſauce verte, & ſervez ſi-toſt que vous l'aurez miſe.

10. *Carpe au demy court-boüillon.*

Prenez voſtre carpe venant de l'eau, la vuidez, & la coupez à proportion qu'elle eſt groſſe, mettez la avec vinaigre, fort peu de ſel, poivre & oignon haché, puis la mettez avec capres & beurre bien frais, faites la cuire dans un chauderon avec ſon appareil, & la ſauce eſtant liée mettez la dans un plat, de peur que voſtre carpe ne ſente l'airain, puis ſervez.

11. *Hachis de carpes.*

Prenez des carpes, les écaillez, les vuidez & oſtez la peau, la coupant par les oûyes, & la tirant en embas; eſtant dépoûillées, tirez-en la chair & la hachez avec perſil, puis la délayez avec du bouillon & du beurre bien frais, aſſaiſonnez-la bien, & faites cuire avec un bouquet; eſtant bien cuite, mettez-y creſme ou laict avec jaunes d'œufs ſi vous voulez, & ſervez bien garny d'aſperges & de laittances de carpes.

12 *Breſme en ragouſt.*

Vuidez-le, & mettez un bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frotez par deſſus, & le mettez ſur le gril, eſtant roſty, faites une ſauce avec beurre frais, capres, perſil, & ſiboules hachées, faites-le bien mitonner avec vinaigre, & peu de bouillon, la ſauce eſtant bien liée ſervez.

13. *Sau-*

13. *Saumon en ragouſt.*

Faites le roſtir picqué de cloux, eſtant roſty, mettez-le avec peu de beurre bien frais, vin, ſel, poivre & ſucre; faites mitonner le tout enſemble, juſques à ce que la ſauce ſoit courte & preſque en ſirop, puis ſervez.

14. *Saumon à l'étuvée.*

Coupez-le par tranches de l'épaiſſeur de deux ou trois doigts, le mettez en façon d'étuvée, & picqué de cloux, dans une chaudiere avec Vin blanc ou rouge, bien aſſaiſonné de beurre, ſel & oignon haché. Faites le bien cuire avec capres ſi vous en avez, la ſauce eſtant courte & liée, ſervez & garniſſez de ce que vous voudrez.

15. *Truites ſaumonées.*

Vous les ferez cuire & mariner, & ſervirez de meſme façon que les communes, dont vous avez l'enſeignement cy-deſſous.

16. *Lottes en ragouſt.*

Ratiſſez-les dans l'eau chaude juſques à ce qu'elles ſoient blanches, vuidez-les & les mettez avec Vin blanc, beurre frais, ſel, poivre oygnon & capres, faites les mitonner, & empeſchez que voſtre ſauce ne ſe tourne, c'eſt à dire, qu'elle ne vienne en huile; garniſſez de champignons & laittances, & ſervez.

17. *Lottes frites en ragouſt.*

Eſtans habillées, ſi elles ſont groſſes découpez les par deſſus, & les farinez, puis les faites à moitié frire avec du beurre affiné; mettez-les en ragouſt, & y paſſez beurre frais, capres, jus de champignons, perſil, ſiboules, ſel &

poivre, & la ſauce eſtant fort courte & liée, ſervez.

Autre façon de Lottes que l'on met à l'étuvée.

Eſtans échaudées, ou pluſieurs les eſcorchent, coupes les, ou les laiſſez entieres, & les mettez à l'étuvée avec Vin blanc, peu d'oygnon, lequel ſi vous ne voulez qu'il paroiſſe, vous pouvez picquer entier avec du clou, ſel, poivre, beurre, & un brin de fines herbes; eſtant cuites, & la ſauce fort courte & liée, ſervez. Vous y pouvez mettre capres ou anchois.

18. *Huiſtres au demy court-boüillon ſalées.*

Faites-les bien blanchir dans l'eau, puis les paſſez par la poeſle avec du beurre, perſil & ſiboules, & les aſſaiſonnez bien; faites-les mitonner avec peu de Vin blanc, eſtant cuites, & la ſauce bien liée, ſervez.

Autre façon.

Sortant de la coquille, mettez-les ſur le réchaut avec beurre frais, muſcade, ſiboules picqueés de cloux, thin, peu de chapelure de pain, & un jus d'orange ou de citron, eſtant cuites, ſervez.

Autre façon.

Prenez-les mortes ou vives, les nettoyez & blanchiſſez bien, puis les paſſez par la poeſle avec un oygnon bien menu, bon beurre frais, capres & les aſſaiſonnez bien; eſtant cuites ſervez. Vous les pouvez fricaſſer avec du lard, & meſme aſſaiſonnement.

19. *Hui-*

Digitized by Google

19. *Huiſtres en ragouſt.*

Prenez les bien fraîches, faites-les ouvrir; & prenez garde ſi elles ne ſont point alterées en les touchant & frapant les unes contre les autres; car celles qui ſonnent creux & qui ſont alterées, ne valent rien qu'a ſaler. Eſtant tirées hors de l'écaille, oſtez-en bien le gravier, & les mettez dans un plat avec leur eau, & les fricaſſez avec beurre frais, oygnon, perſil bien haché, capres & peu de chapelure de pain, eſtant bien cuites, ſervez.

20. *Huiſtres en baignets.*

Prenez-les auſſi bien fraîches & les faites blanchir, bien égouter & eſſuyer. Faites une paſte avec verjus ou laict, dont vous délayerez voſtre farine; aſſaiſonnée de ſel avec un œuf ou plus à proportion. Mettez vos Huiſtres dans cet appareil, & prenez du beurre affiné, faites-le bien chauffer, & y mettez vos huiſtres l'une aprés l'autre; eſtant frites faites les égouter, & parſemez deſſus un peu de ſel menu & perſil frit, puis ſervez.

21. *Huiſtres roſties.*

Faites les ouvrir, choiſiſſez les meilleures, & les laiſſez dans leur écaille, pour les manger fraîches. A celles qui ſont un peu alterées, mettez fort peu de beurre frais, avec peu de pain paſſé, & un peu de muſcade, puis les mettez ſur le gril; eſtant cuites, faites chauffer la pelle du feu toute rouge, & la paſſez par deſſus juſques à ce qu'elles ayent couleur, & faites en ſorte qu'elles ne ſoient trop ſeiches, puis ſervez.

22. *Vilain en ragouſt.*

Eſtant habillé, faites le roſtir ſur le gril avec un bouquet dedans le corps bien aſſaiſonné, eſtant roſty paſſez par la poeſle un oygnon haché, avec beurre frais, chapelure, capres, & anchois, le tout bien aſſaiſonné ſelon voſtre gouſt, faites mitonner enſemble; & ſervez.

23. *Vilain au court-boüillon.*

Faites le roſtir aprés eſtre ſorty de ſon boüillon, faites une ſauce-Robert, & le faites mitonner avec, puis ſervez avec perſil.

24. *Vilain à l'étuvée.*

Vous le pouvez accommoder à l'étuvée de meſme qu'une carpe, & le bien aſſaiſonner avec capres, ſiboules, perſil, & bon beurre frais, la ſauce eſtant fort courte, ſervez.

25. *Soles roſties & farcies.*

Habillez les ſortant de l'eau, & les dorez de beurre puis les mettez ſur le gril avec peu de farce, ou avec peu de ſel, & un petit brin de ſauge ou fines herbes.

Pour faire voſtre farce prenez oſeille, perſil & jaunes d'œufs crus, hachez & aſſaiſonnez le tout enſemble avec un brin de thin, puis les mettez dans vos ſoles, faites une ſauce avec beurre frais, ſel, vinaigre, poivre, ſiboule & perſil; le tout paſſé par la poeſle, & la ſauce fort courte, ſervez avec peu de muſcade par deſſus.

26. *Soles roſties ſans farce.*

Faites les roſtir, ſans y mettre de farce, faites une ſauce de meſme ſorte, à laquelle vous adjoûterez des capres, puis ſervez.

27. *Soies*

Digitized by Google

27. *Soles à l'étuvée.*

Mettez-les comme une carpe, liez bien la ſauce, la garniſſez de vos ſoles, & ſervez.

28. *Barbeaux en ragouſt.*

S'ils ſont menus, mettez-les à l'étuvée. faites-les bien cuire, & ſervez. C'eſt tout le ragouſt que l'on peut donner.

29. *Barbeaux roſtis.*

S'ils ſont moyennement gros, habillez-les, faites les roſtir ſur le gril, & ſervez avec ſauce de haut gouſt.

30. *Barbeaux au demy court-boüillon.*

Prenez-les aſſez gros, mettez-les au demy court boüillon, avec du vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, ſiboules, perſil, & capres; eſtans bien cuits & la ſauce liée, ſervez.

31. *Barbeaux au court boüillon.*

Faites-les cuire en leurs courts-boüillon, eſtans cuits, oſtez en la peau. & les mettez dans un plat, puis faites voſtre ſauce liée, & la mettez par deſſus, pour laquelle bien faire prenez demy livre de beurre frais, avec un filet de vinaigre, ou un peu du demy court-bouillon; faites le fondre, & en fondant mettez-y un ou deux jaunes d'œufs à proportion, faites la bien lier, & prenez garde qu'elle ne ſe mette en huile.

Pour la faire avec vinaigre ſeul, prenez muſcade, ſel, groiſeilles, ou verjus, faites cuire le tout dans du beurre; eſtant cuit, tirez-le de voſtre beurre, & le mettez avec voſtre ſauce, puis ſervez, car la ſauce ne ſe veut rechauffer.

32. *Barbeaux à l'étuvée.*

Ils ſe font de meſme que les carpes, entiers ou coupez, avec verjus de grain.

33. *Barbeaux en caſſerolle.*

Habillez les, & les vuidez à coſté par deſſus l'ouye, nettoyez-les bien, & les mettez égouter ; eſtant égoutés, mettez les dans un baſſin, ou en un poeſlon, avec beurre, ſiboules par deſſus, clou battu, ſel, poivre, capres, peu de Vin blanc ou de vinaigre, & champignons, faites tout cuire enſemble à loiſir, de peur qu'ils ne ſe décharnent ; eſtant bien cuits & la ſauce liée, ſervez le coſté blanc deſſous, & garniſſez de vos champignons.

34. *Limandes en caſſerolle.*

Habilles-les & accommodez de meſme que les barbeaux, & ſervez de meſme.

35. *Limandes frites.*

Faites-les frire & les mettez en ragouſt avec jus d'orange, beurre frais, une ſiboule entiere, & capres hachées, puis ſervez.

36 *Limandes roſties.*

Faites les roſtir ſur le gril, & faites une ſauce avec beurre, oignon, perſil, ſel, poivre & vinaigre ; le tout eſtant bien fricaſſé enſemble, mettez-le mitonner avec vos limandes, faites en ſorte que la ſauce ſoit bien liée, puis ſervez.

37. *Plies en caſſerolle.*

Habillez-les d'autre coſté que les barbuës, faites-les cuire, au reſte les accommodez de meſme, puis ſervez.

38. *Plies*

38. *Plies roſties.*

De meſme que les limandes.

39. *Macreuſe en ragouſt.*

Plumez-la bien, l'habillez de meſme ſorte qu'un canard, puis la lardez de gros lardons d'anguile ou de carpe, mettez-la à la broche, & en tournant arroſez-la de beurre, vinaigre ſel, poivre, ſiboules, & écorce de citron; eſtant à moitié cuite, mettez-la dans un pot avec de l'eau & la ſauce dont vous l'avez arroſée; eſtant bien cuite & aſſaiſonnée, mettez-y champignons avec capres, puis ſervez.

40. *Macreuſe au court boüillon.*

Habillez-la & la lardez de meſme que la precedente, puis la faites cuire avec de l'eau, & l'aſſaiſonnez bien. Lors qu'elle eſt à moitié cuite mettez-y une pinte de Vin blanc, & la faites bien cuire, puis la ſervez avec du perſil par deſſus.

41. *Macreuſe roſtie en ragouſt.*

Faites-la cuire à la broche, eſtant bien cuite, mettez-la ſur le gril, & y faites une ſauce-Robert, ou telle autre que vous voudrez, puis ſervez.

42. *Macreuſe deſoſſée farcie.*

Farciſſez-la de tout ce que vous aurez meſlé & haché avec ſa chair, & mettez la en ragouſt; eſtant cuite, garniſſez-la ainſi de ce que vous pourrez, comme champignons, truffes, aſperges, andoüillettes, laittances, ou riſſolles, ou fleurons; aſſaiſonnez bien le tout, & ſervez.

43. *Aloſe roſtie en ragouſt.*

Vuidez la par l'oüye, & mettez dedans peu de ſel, fines herbes, & un oygnon, faites la roſtir; eſtant roſtie, faites une ſauce avec beurre frais, ſiboules, perſil haché, capres, groiſeilles ou verjus, le tout paſſé par la poeſle, & bien aſſaiſonné, faites les mitonner avec voſtre aloſe, délayez-en le foye avec la ſauce ſi elle n'eſt liée, ou en garniſſez, puis ſervez.

44. *Aloſe en court-boüillon.*

Faites-la cuire avec un court-boüillon, & eſtant à moitié cuite, tirez la, & la mettez ſur le gril, puis faites la mitonner avec une ſauce rouſſe, & ſervez.

45. *Aloſe à l'étuvée.*

Echaudez-la bien, & la découpez par morceaux, faites la cuire en façon d'étuvée, eſtant bien cuite, & la ſauce liée, en ſorte qu'elle ne s'enhuile, ſervez.

46. *Lamproye en ragouſt.*

Accommodez-la, & ſervez de meſme que l'aloſe à l'étuvée.

47. *Lamproye ſur le gril en ragouſt.*

Eſtant habillée, coupez-la à proportion de ſa groſſeur, puis la mettez ſur le gril, eſtant cuite, faites-y telle ſauce que vous voudrez, pourvû qu'elle ſoit de haut gouſt, puis ſervez.

48. *Lamproye à la ſauce douce.*

Habillez-la; & coupez de meſme, faites une ſauce avec vinaigre, ſucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de ſel, faites mitonner, & ſervez.

Digitized by Google

Autre façon.

Decoupez-la par petits morceaux & mettez cuire avec du Vin & du ſucre, & l'aſſaiſonnez fort peu à cauſe du ſucre, & meſlez-y un peu de beurre & de capres, puis ſervez.

49. *Anguille roſtie à la ſauce verte.*

Coupez la par la longueur, & la faites roſtir ſur le gril, puis prenez oſeille ou poirée, & en tirez le jus. Paſſez un oygnon bien menu aſſaiſonné de ſel, poivre, un filet de vinaigre, capres hachées, & écorce d'orange. Faites mitonner voſtre anguille avec cette ſauce, & lors que vous ſerez preſt à ſervir, & voſtre ſauce bien liée, jettez voſtre jus deſſus, puis ſervez.

50. *Anguille à l'étuvée.*

Coupez-la par morceaux, & la mettez en façon d'étuvée, avec perſil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien aſſaiſonné, puis ſervez.

51. *Anguille en cervelaſt.*

Habillez voſtre anguille, & l'écorchez, c'eſt à dire, vous la prenez & coupez proche de la teſte, puis tirez avec un torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne gliſſe; eſtant écorchée, fendez-la par la moitié & en oſtez l'areſte, battez-la bien & la tranchez en deux, étendez vos deux tranches, & y mettez poivre, ſel, beurre & perſil, les roulez & les liez bien ſerré. Empotez-les avec du Vin blanc bien aſſaiſonnez, & faites bien cuire, lors qu'elle ſera bien cuite, tirez-la & coupez par tranches, en garniſſez une aſſiete, puis ſervez.

52. *Anguille en ragouſt.*

Découpez-la par morceaux, & la mettez dans un poeſlon avec vin blanc, beurre, fibou-les, perſil haché, capres, ſel, poivre, & peu de chapelure de pain, pour lier la ſauce; eſtant bien cuite, ſervez, & ſi vous voulez blanchiſſez avec jaunes d'œufs, délayez dans du verjus.

Autre façon.

Vous la pouvez faire cuire avec beurre affiné, ou huile; eſtant habillée, coupez les coſtez, & oſtez l'areſte, faites la un peu mariner, & ſi vous en voulez garnir, faites-la frire ſi toſt que vous voudrez. Si c'eſt pour ſervir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire, ce que vous ferez, aprés l'avoir bien eſſuyée, coupez la fort deliée, & farinez, ou paſſez par une paſte. Servez avec jus d'orange ou de citron.

Autre façon.

Faites la roſtir comme la lamproye, & l'aſſaiſonnez de haut gouſt, avec telle garniture que vous voudrez, puis ſervez.

53 *Anguille de Mer*

Accommodez-la de meſme que le premier Ragouſt d'anguille commune, cy devant.

54. *Anguille à l'étuvée.*

Eſtant habillée, coupez-la par tronçons, & l'aſſaiſonnez de meſme ſorte que les autres étuvées.

55. *Anguille frite en ragouſt.*

De meſme que le ſecond ragouſt d'anguille commune, puis ſervez.

56. *An-*

56. *Aumare au court-boüillon.*

Faites-le cuire au court-boüillon bien aſſaiſonné de ce qui luy eſt neceſſaire ; eſtant cuit, fendez-le par la moitié, & le ſervez avec du vinaigre & perſil.

57. *Aumare à la ſauce blanche.*

Eſtant cuit, deſoſſez-le & en coupez la chair par morceaux, que vous fricaſſerez avec du beurre, perſil haché, & un filet de verjus ; ce qu'eſtant fait, prenez trois ou quatre jaunes d'œufs, avec un peu de muſcade, & les mettez dans la poeſle, ſervez auſſi toſt, & garniſſez des pieds de voſtre aumare.

58 *Langouſte au court-bouillon.*

Faites-la cuire, aſſaiſonner & fricaſſer de meſme que l'aumare, & garniſſez des pieds de voſtre langouſte, puis ſervez.

59. *Langouſte à la ſauce blanche.*

Auſſi de meſme que l'aumare, ſervez-la ſeiche avec perſil.

60. *Brochet farcy.*

Fendez-le le long du dos, & levez en la peau depuis la teſte juſqu'à la queuë, oſtez la chair & les petites areſtes, laiſſez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand il ſera farcy, puis prenez moitié chair de brochet & moitié de carpe ou d'anguille, hachez-la bien menu avec perſil, jaunes d'œufs crus, ſel, poivre, fines herbes, beurre & laict meſlez enſemble, avec champignons ; farciſſez voſtre brochet & le recouſez, puis mettez cuire dans une lechefrite, faites voſtre ſauce avec bouillon de poiſſon ou purée, un filet de verjus & un peu de vinaigre,

gre, que vous paſſerez dans la poeſle avec perſil, capres & champignons, que vous aſſaiſonnerez & ferez bien cuire Servez, & garniſſez de ce que vous voudrez étant bien cuit.

61. *Brochet roſty à la broche.*

Accommodez-le de la même ſorte, & le mettez à la broche, pour le faire roſtir enveloppez-le de papier beurré, & lors qu'il ſera cuit, tirez-le de la broche & le faites mitonner dans une meſme ſauce que l'autre, & la garniſſez de champignons, laittances de carpes, piſtache, truffe, & aſperges rompuës, prenez garde que la ſauce ne ſoit trop graſſe, puis ſervez avec grenade, ou écorce de citron.

62. *Maquereaux frais roſtis.*

Faites les roſtir avec du fenoûil, eſtans roſtis, ouvrez-les, & levez l'areſte, pour faire une bonne ſauce avec beurre, perſil, & groiſeilles, le tout bien aſſaiſonné, faites mitonner un bouillon vos maquereaux avec voſtre ſauce, puis ſervez.

63. *Harans frais roſtis.*

Vuidez-les par l'oûye, & les faites roſtir ſur le gril moûillez de beurre; lors qu'ils ſeront roſtis, faites une ſauce avec du beurre frais, un filet de vinaigre, ſel, poivre & muſcade; meſlez y de la moutarde, & ſervez.

64. *Harans à la ſauce rouſſe.*

Vos harans eſtant roſtis, faites une ſauce rouſſe, faiſant roſtir voſtre beurre dans la poeſle avec du perſil, & ſiboules hachées que vous jetterez dans voſtre beurre roux avec un filet de vinaigre. Si vous voulez, joignez-y capres, & ſervez.

65. *Sar-*

65. *Sardines de Royant.*

Aprés que vous les aurez écaillées, accommodez-les de meſme que les harans roſtis, ſervez avec une ſauce blanche, ou ſauce rouſſe & moutarde.

66. *Rouget en ragouſt.*

Aprés l'avoir bien habillé mettez-le dans un plat, l'aſſaiſonnez bien de beurre, ſel, poivre, un bouquet, champignons, perſil haché, verjus & bouillon; faites-le cuire entre deux plats. Eſtant cuit, ſervez-le avec une ſauce liée; pour la garniture, vous en mettrez, ſi vous en avez, ſinon vous vous en paſſerez.

Vous pouvez auſſi l'accommoder comme le grenoſt, qui ſuit immédiatement.

67. *Grenoſt en ragouſt.*

Habillez-le, & découpez, puis beurrez-le bien par deſſus, le mettez roſtir ſur le gril, eſtant roſty, faites-y une ſauce rouſle, avec laquelle vous le ferez mitonner, pour luy faire prendre ſel & le gouſt de ce que vous y aurez pû mettre, puis ſervez.

68. *Morue fraîche en ragouſt.*

Eſtant habillée, il la faut beurrer, & faire roſtir ſur le gril, aſſaiſonnée de ſel & clou picqué. A meſure qu'elle roſtit arroſez-la de beurre bien frais, dans lequel eſtant moitié roux, vous jetterez perſil haché, & ſi vous voulez oygnon ou ſiboules, leſquels vous pouvez oſter pour les fantaſques, meſlez-y un peu de bouillon, un filet de vinaigre, & capres hachées, faites mitonner voſtre morue dans

dans ſa ſauce. Eſtant preſt de ſervir, mettez y ſi vous voulez de la moutarde, puis ſervez.

69. *Moruë au demy court-boüillon.*

Faites la cuire avec du vin blanc, ſel, poivre, & un bouquet, eſtant cuite mettez la égouter, & faites une ſauce avec beurre, un filet de ſon court-boüillon, peu de muſcade & de ſel, mettez-la ſur le feu, & tournez-la bien, en tournant délayez-y deux jaunes d'œufs, & les jettez deſſus voſtre moruë, puis ſervez.

70. *Morüe fraîche en ragouſt.*

Eſtant écaillée vuidez-la, & découpez par deſſus, puis la mettez dans une lechefrite, ou dans un baſſin plat, avec bon beurre, ſel, poivre & clou battu, par deſſus des ſiboules, du bouillon, ou de la purée, faites bouillir le tout & y mettez du perſil, un filet de vinaigre, & un peu de chapelure de pain par deſſus, faites le cuire devant le feu, ou dans un four pour le mieux, eſtant cuite ſervez.

71. *Moruë de Terre neuve.*

Prenez-la bien deſſalée, ratiſſez-la, & la faites cuire dans une chaudiere avec de l'eau fraiche, faites la boûillir un bouillon, & l'écumez; eſtant écumée, oſtez-la de deſſus le feu, & la couvrez de quelque nape en double. Lors que vous ſerez preſt de ſervir, mettez la égouter; faites une ſauce avec du beurre ſeul, empeſchez qu'il ne ſe tourne, le mettez deſſus voſtre moruë, & ſervez avec perſil deſſus & autour.

72. *Sou-*

72. *Soupreſſe de poiſſon.*

Prenez chair de carpe, d'anguille, & de tanche, hachez-les enſemble, & aſſaiſonnez de peu de beurre bien frais, de capres, & de fines herbes, ſerrez le tout dans un linge & liez, puis le faites cuire avec du vin blanc en façon de court-bouillon; eſtant cuit mettez-le égouter, eſtant égouté, deliez-le; le coupez par tranches, & le ſervez ſur une aſſiete comme du jambon.

73. *Jambon de poiſſon.*

Il ſe fait de meſme ſorte que la ſoupreſſe, horſmis que vous envelopez voſtre appareil de peau de carpe deſſus une envelope de papier beurré, & par deſſus encore un linge, faites le cuire de meſme ſorte, & ſervez froid de meſme qu'un jambon.

74. *Moules de poiſſon.*

Nettoyez-les, & les faites bouillir un bouillon avec un bouquet, ſi-toſt qu'elles ſeront ouvertes, tirez les, & les oſtez de dedans la coquille, puis les fricaſſez avec du beurre frais, perſil & ſiboules hachées, aſſaiſonnez de poivre & muſcade, puis delayez jaunes d'œufs avec verjus, & le meſlez enſemble, ſervez, & garniſſez de leurs coquilles les mieux faites.

75. *Raye faite en ragouſt.*

Il faut l'habiller, la bien laver, & oſter le limon qui eſt deſſus, puis la vuider & oſter le foye bien proprement, & l'amer adroitement, ſi voſtre raye eſt groſſe, oſtez les deux coſtez, & laiſſez le corps, faites les cuire avec du vin blanc, ou verjus, ſel, poivre, oygnon, & fi-

nes

nes herbes, eſtans cuits laiſſez-les un peu prendre ſel, & prenez garde au goust d'airain, tirez les enſuite, & en levez la peau, faites une ſauce rouſſe avec du beurre, perſil & ſiboules bien menuës, & paſſez avec le beurre roux, mettez y un filet de vinaigre, & un morceau de foye, & le faites mitonner; ſervez avec groiſeilles, ou verjus dans la ſaiſon, & garny par deſſus du reſte du foye que vous aurez, jettez dans la chaudiere voſtre raye eſtant à moitié cuite, & la coupez par tranches.

76. *Eſperlans en ragouſt.*

Enfilez-les par l'œil de rang en rang avec une petite verge, farinez-les & les faites frire, eſtans bien frits, mettez-y un peu de ſel menu, & tirez la verge en les mettant ſur le plat, puis ſervez avec une orange ou citron.

77. *Tripes de moruë fricaſſées.*

Faites-les cuire, & eſtant cuites, fricaſſez-les avec du beurre, oygnon haché ou ſiboules, perſil, ſel, poivre, & ſur la fin de vinaigre, & un peu de muſcade. Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'œufs & verjus, puis ſervez.

78. *Seiches fricaſſées.*

Faites-les boûillir, & eſtant cuites, découpez-les par morceaux, & les fricaſſez de meſme que les tripes de moruë, & ſervez.

79. *Merluche frite.*

Eſtant bien deſſalée, coupez-la par morceaux, & la faites cuire; eſtant cuite mettez-la égouter, & la fricaſſez avec beurre, oygnon, poivre & vinaigre, puis ſervez.

80. *Mer-*

80. *Merluche à la ſauce-Robert.*

Vous la pouvez mettre avec du beurre, un filet de verjus, & de la moutarde, & y pouvez auſſi meſler des capres, & des ſiboules.

Autre façon.

Elle ſe peut auſſi ſervir avec huile, vinaigre, & oignon haché.

81. *Hure de ſaumon à la ſauce rouſſe.*

Faites la bien deſſaller, écaillez-la, la mettez boûillir dans de l'eau, & laiſſez cuire à proportion qu'elle eſt épaiſſe, puis la laiſſez repoſer. Lors que vous en aurez affaire, faites une ſauce rouſſe avec du beurre, oignon, poivre, vinaigre, la mettez par deſſus, & ſervez.

Autre façon.

Eſtant cuite, mettez-la égouter & refroidir, & la ſervez avec de l'oignon haché, de l'huile d'olive, & vinaigre.

82. *Hure ou entre-deux de ſaumon à la ſalade.*

Eſtant cuite, mettez-la avec huile, vinaigre, creſſon ou autre telle ſalade que vous voudrez, & capres ſi vous en avez, puis ſervez.

83. *Tons marinez.*

Habillez les & coupez par tranches ou tronçons de l'épaiſſeur de trois doigts, les picquez de cloux, & les mettez dans un pot avec du poivre, ſel, vinaigre & quelques feûilles de laurier; couvrez les bien, & lors que vous voudrez vous en ſervir, faites deſſaler vos tronçons, & enſuite cuire avec du Vin. Servez-les ſecs, ou avec une ſauce rouſſe, aſſaiſonnez de tout ce que vous voudrez.

84. *Ma-*

84. *Maquereaux ſalez.*

Fendez-les le long du ventre, & les ſalez; pour vous en ſervir faites-les deſſaler, & cuire avec de l'eau, eſtans cuits ſervez avec du perſil, du vinaigre, & du poivre, vous y pouvez mettre de l'huile ſi vous voulez.

Autre façon.

Eſtans cuits de meſme faites-y une ſauce avec beurre, oignon, vinaigre, poivre, & moutarde, faites mitonner & ſervez.

85. *Harans ſalez.*

Les harans ſe ſalent au ſortir de la Mer, & ſe vuident par l'ouye, puis aprés on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurez affaire, faites-les deſſaler, égouter & eſſuyer, aprés quoy vous les ferez roſtir, & ſervirez avec de la moutarde, ou avec des pois.

Autre façon.

Vous les pouvez ſervir à l'étuvée, les coupant par morceaux, & les faiſant cuire avec de l'oignon & du beurre.

86 *Harans ſurets.*

Eſtans à moitié ſalez, enfilez-les, & mettez enfumer à la cheminée, lors que vous en aurez affaire, ouvrez-les & les faites tremper dans du laict; pour ſervir, tirez-les, & faites fort peu roſtir ſur le gril, & ſervez ſi vous voulez avec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillez-les par l'ouye, faites-les mariner, eſtant marinées, ciſelez-les à proportion de leur groſſeur, & faites cuire enſuite tout à loiſir au court-bouillon, aſſaiſonnez de tout ce qui eſt neceſ-

ceſſaire, & dont vous trouverez la façon en beaucoup d'endroits de ſervice de poiſſon, & prenez garde qu'elles ne ſe décharnent eſtant cuites, ſervez les entieres avec perſil, & une ſerviette ployée.

88. *Paſté de lottes.*

Vos lottes eſtant habillées, & bien blanchies, coupez les par morceaux, & les mettez dans une abbaiſſe de paſte fine ou feuilletée, avec quelque garniture, comme laittance de carpes, capres, aſperges rompuës, champignons, jaunes d'œufs, & aſſaiſonnez le tout, puis ſervez.

89. *Paſté d'anguille.*

Coupez-la par roüelles, & la mettez dans voſtre abbaiſſe bien aſſaiſonnée avec jaunes d'œufs, perſil, champignons, aſperges, laittances, verjus de grain ou groiſeilles en la ſaiſon, & ne plaignez ny beurre, ny ſel, ny poivre, couvrez voſtre paſté, & le dorez. Pour le ſoûtenir, prenez des petites bandes de papier & les beurrez, mettez-les autour, & les ſerrez doucement avec un filet, faites le cuire, & eſtant cuit, delayez trois jaunes d'œufs avec un filet de verjus, & un peu de muſcade; & lors que vous ſerez preſt à ſervir, mettez-y voſtre liaiſon & la meſlerez bien, ouvrez-le enſuite, & le ſervez garny autour de la crouſte coupée en quatre.

90. *Paſté de grenoſt.*

Habillez voſtre grenoſt ou pluſieurs ſi vous les avez, & les découpez par deſſus, faites une abbaiſſe de paſte fine, de telle façon que vous voudrez, dreſſez voſtre paſté, & eſtant dreſſé

ſé mettez voſtre poiſſon dedans, garny de ce que vous aurez, comme champignons, capres, perſil haché, jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux & aſperges rompuës, le tout bien aſſaiſonné de beurre, ſel, poivre & muſcade, puis couvrez & dorez. S'il eſt dreſſé, bandez le avec du papier beurré, faites cuire & n'oubliez pas de luy donner vent ſi-toſt qu'il aura pris crouſte, car il en prendroit de luy meſme, & poſſible par en bas, & par ce moyen perdroit toute ſa ſauce, que vous ne pourriez plus remettre en la meſme ſorte. Eſtant cuit, faites une liaiſon avec jaunes d'œufs crus & un filet de verjus, & la faites entrer dans voſtre paſté par deſſus avec un entonnoir & la meſlez bien de tous coſtez en remuant. Servez-le chaud découvert, & garny autour de ſa crouſte de deſſus, coupez comme vous voudrez.

91. *Petits paſtez de poiſſon.*

Deſoſſez une carpe & une anguille, hachez-en la chair avec perſil, un petit brin de thin & du beurre, eſtant bien haché & aſſaiſonné avec muſcade, faites une paſte fine, & dreſſez, vos paſtez de telle grandeur qu'il vous plaira, les empliſſez, couvrez & dorez; ſur les grands, vous pourrez mettre un chapiteau. Eſtans cuits, ſervez.

92. *Paſtez de plies.*

Eſtans habillées, dreſſez voſtre paſté en abbaiſſe de la granduer de vos plies & les mettez dedans, découpez ſeulement par deſſus, garnies de champignons, aſperges, artichaux, capres & jaunes d'œufs durs, le tout bien aſ-

assaisonné de beurre bien frais, sel, poivre, persil haché, & une tranche de citron ou d'orange, couvrez-le & faites cuire ; estant cuit meslez-y jaunes d'œufs délayez avec du verjus, puis servez.

95. *Tourte de laittances.*

Faites-les bien blanchir & égouter, puis faites vostre abbaisse, & la garnissez de vos laittances de carpes, champignons, truffes, capres, jaunes d'œufs durs, asperges rompuës, cus d'artichaux, sel, poivre, persil & beurre frais, couvrez-la, & faites cuire dans un four, ou dans une tourtiere, dorez avec des œufs si c'est en charnage ; lors qu'elle a pris crouste, donnez luy vent, estant cuite découvrez-la bien proprement, coupez le dessus en quatre, mettez-le autour & servez.

Table des œufs d'Entrées, qui servent à présent.

Oeufs farcis.	1
Oeufs au pain.	2
Oeufs au miroir.	3
Oeufs au beurre.	4
Oeufs au laict.	5
Oeufs à l'oseille.	6
Oeufs fricassez en tranches.	7
Oeufs pochez à l'eau.	8
Oeufs à la cresme.	9
Omelette de cresme.	10
Omelette de persil.	11
Oeufs au verjus.	12
Oeufs aux anchois.	13

Digitized by Google

Oeufs broüillez. 15
Oeufs au miroir de creſme. 16
Oeufs faits dans des verres. 17
Omelettes farcies. 18
Oeufs à la neige. 19

Maniere d'appreſter les Oeufs, dont la Table eſt cy-devant.

1. *Oeufs farcis.*

Prenez de l'oſeille ſeule, ſi vous voulez, ou avec d'autres herbes, lavez-les & les ſecoüez, puis les hachez bien menuës, & les mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les paſſez par la poeſle; eſtant paſſez, mettez-les mitonner, & les aſſaiſonnez. Voſtre farce eſtant cuite prenez des œufs durs, fendez-les par la moitié, en travers ou en long, & en tirez les jaunes, & hachés les avec voſtre farce, & le tout eſtant bien meſlé, faites les mitonner ſur le feu, & y mettez peu de muſcade; & ſervez garny de vos blancs d'œufs, que vous pouvez faire rouſſir dans la poeſle avec du beurre roux.

2. *Oeufs au pain.*

Prenez du pain, émietez-le & le paſſez par une couloire ſi vous voulez; faites fondre du beurre, & eſtant fondu, mettez le avec voſtre pain & du ſucre, puis choiſiſſez des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien avec voſtre pain, ſucre, beurre, ſel, & un peu de laict. Pour les faire cuire, faites fondre un morceau de beurre bien chaud, mettez voſtre appareil dedans, & les faites cuire. Pour

leur

leur donner couleur, faites chauffer la pelle du feu toute rouge, paſſez-la par deſſus, & ſervez vos œufs ſucrez. Ils ſe peuvent faire dans un plat ou dans une tourtiere.

3. *Oeufs au miroir.*

Choiſiſſez des œufs bien frais, faites fondre un morceau de beurre dedans auſſi bien frais, mettez vos œufs, & un peu de ſel. Lors qu'ils ſont cuits mettez-y un peu de muſcade, & prenez garde que les moyeux ne ſoient crevez, ny trop cuits, puis ſervez.

4. *Oeufs au beurre noir.*

Caſſez vos œufs bien frais dans un plat & gardez que les moyeux ne ſe crevent, mettez-y du ſel, faites rouſſir du beurre dans la poeſle, & les faites cuire. Eſtans cuits jettez un filet de vinaigre dans la poeſle, le paſſez ſur le feu, mettez-le ſur vos œufs, & ſervez.

5. *Oeufs au laict.*

Caſſez vos œufs, ſalez-les, & ſucrez ſi vous voulez : battez les bien & meſtez voſtre laict, pour les faire cuire, faites fondre un peu de beurre frais dans un plat, eſtant fondu, mettez voſtre appareil dedans, faites les cuire, & leur donnez couleur avec la pelle du feu. Eſtant cuits, ſervez & ſucrez.

6. *Oeufs à l'oſeille.*

Choiſiſſez de l'oſeille bien jeune, eſtant bien nette & égoutée, mettez-la entre deux plats avec beurre, du ſel, & du poivre. Eſtant bien conſommée, délayez-y un jaune d'œuf, & la garniſſez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & ſervez.

Pour tenir vos œufs toûjours bien frais, mettez-les dedans l'eau fraiche.

7. *Oeufs fricaſſez en tranches.*

Faites-les durcir, tirez-les de la coquille, & les coupez par tranches ; puis les fricaſſez avec bon beurre, perſil, ſiboules hachées, poivre, groiſeilles ou verjus de grain. Eſtant bien fricaſſez, & aſſaiſonnez, mettez-les dans un plat avec un filet de vinaigre paſſé dans la poeſle. Si la ſauce eſt trop courte, mettez-y une goute de bouillon, puis ſervez avec muſcade. Si vous voulez, meſlez y capres, champignons, aſperges rompuës fricaſſées avant que les meſler auſſi-bien que les champignons, car la cuiſſon n'en vaudroit rien.

8. *Oeufs pochés à l'eau.*

Choiſiſſez-les œufs les plus frais que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle boult, caſſez vos œufs dedans cette eau, laiſſez-les un peu cuire frapant ſur la queuë du poeſlon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond & qu'ils ne bruſlent, puis tirez-les doucement, & les mettez égouter. Pour ſervir, faites une ſauce rouſſe ou verte, avec une poignée d'oiſeille dont vous tirerez le jus, puis faites fondre peu de beurre avec ſel, muſcade, & un jaune d'œuf, le tout bien aſſaiſonné & délayé enſemble, aprés quoy vous y mettrez voſtre jus, & les remuërez, & ſervez auſſi-toſt.

9. *Oeufs à la creſme.*

Caſſez des œufs à proportion, oſtez-en la moitié des jaunes, & les battez-bien avec du ſucre

ſucre & peu de ſel, meſlez-y voſtre creſme, & faites cuire tout dans un poeſlon, eſtant cuit, ſervez ſur une aſſiete, & ſucrez. Si vous voulez donner couleur, vous le pouvez avez la pelle du feu, & ſi vous aymez la ſenteur, vous y en pouvez mettre.

10. *Omelette de creſme.*

Caſſez des œufs, oſtez-en la moitié des blancs, aſſaiſonnez-les de ſel, & de creſme, & battez bien le tout enſemble; faites chauffer du beurre un peu plus qu'à l'ordinaire, & eſtant cuite, ſervez la en carré ou en equierre, ou en l'état qu'elle eſt, & ſucrez-la bien ſi vous voulez.

11. *Omelette de perſil.*

Caſſez vos œufs, & aſſaiſonnez les de ſel, perſil haché menu, & ſiboules, ſi vous voulez; battez-les bien avec du beurre, & faites voſtre omelette; eſtant faite, vous la roulez ſi vous voulez, & la coupez par rouëlles, garniſſez-en une aſſiette, ſucrez & ſervez le plus proprement que faire ſe pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Aprés avoir caſſé vos œufs aſſaiſonnez les de ſel, & les battez bien; oſtez-en les germes, & tirez de la braiſe, ſur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & paſſez par la poeſle; eſtans cuits, ſervez, mais prenez garde qu'ils ne ſoient trop liez.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyez bien vos anchois, & les deſſalez, les changeant ſouvent d'eau ou de vin, oſtez leur l'areſte, & les mettez fondre avec de

beurre bien frais dans un plat. Eſtant fondus, caſſez des œufs à proportion que vous aurez de ſauce ; & eſtans cuits & broüillez, ſervez-les avec un peu de muſcade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenez beurre & fromage, & les faites fondre enſemble, ce que vous pourrez facilement faire en coupant voſtre fromage fort delié. Lors qu'ils ſeront fondus, caſſez des œufs à telle quantité que vous jugerez pouvoir cuire dans ce que vous aurez de fondu. Eſtans bien battus, mettez les ſur le feu, & à meſure qu'ils cuiſent remuez les, & eſtans cuits, ſans eſtre trop liez, ſervez avec un peu de muſcade.

15. *Oeufs broüillez.*

Faites fondre du beurre avec des œufs dans un plat, aſſaiſonnez de ſel & de muſcade ; lors qu'ils ſeront ſur le feu, remuez-les avec une cuillere, juſques à ce qu'ils ſoient cuits, & ſervez.

16. *Oeufs au miroir, de creſme.*

Faites un lict de beurre dans voſtre plat, caſſez vos œufs deſſus ; eſtans caſſez, aſſaiſonnez-les de ſel, puis y mettez de la creſme juſques à ce que les œufs ſoient cachez, ou du laict pourvû qu'il ſoit bon ; faites les cuire, & leur donnez couleur avec la pelle rouge, puis ſervez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites un appareil ſemblable aux œufs de pain, & y adjoûtez de la creſme, qui ne ſoit point aigre ; & pour le reſte, peu de ſucre, & peu de mie de pain ; prenez enſuite des verres de

de fouchere, mettez-les ſur une aſſiette proche le feu avec fort peu de beurre dedans; le beurre eſtant fondu, mettez auſſi voſtre appareil dans ces verres, comme ils ſont devant le feu, ils cuiſent, mais à meſure qu'ils cuiront tournez les. Eſtant cuits, renverſez-les ſur une autre aſſiette, ils ſortiront des verres la pointe en haut; ſervez les ainſi, & les garniſſez de canelle & écorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Caſſez vos œufs, & y mettez plus de jaunes que de blancs, mettez-y quelque reſte de farce ſi vous en avez, ou en faites une exprés avec toute ſorte d'herbes ſelon voſtre gouſt, & la faites cuire avant que de la meſler avec vos œufs, aſſaiſonnez le tout de ſel, & ſi vous voulez du ſucre, battez la bien, & faites cuire avec du beurre ou du lard, puis ſervez voſtre omelette ſucrée ſi vous voulez, & la ployez en carré, ou en équierre, ou la roulez pour la couper par tranches.

19. *Oeufs à la neige.*

Caſſez des œufs, ſeparez les blancs d'avec les jaunes, mettez les jaunes dans un plat avec du beurre, & les aſſaiſonnez de ſel, poſez les ſur la cendre chaude, battez & foüettez bien les blancs, & peu avant que de ſervir, jettez-les ſur les jaunes avec une goute d'eau roſe, & la pelle du feu par deſſus, puis ſucrez & ſervez.

Autre façon.

Vous pouvez mettre les jaunes au milieu de

de la neige, qui eſt faite de vos blancs foüettez, & les faites cuire devant le feu un plat derriere.

Table du ſecond de Poiſſon.

Turbots au court-bouillon. 1
Barbues au court-bouillon. 2
Vives roſties ſur le gril. 3
Soles frites. 4
Saumon au court-bouillon. 5
Eſturgeon au court-bouillon. 6
Grenoſt en caſtrolle. 7
Beſcart au court-bouillon. 8
Marſoüin au court-bouillon. 9
Marſoüin en ragouſt. 10
Limandes frites en ragouſt. 11
Louxtre de Mer au court-bouillon. 12
Louxtre de Mer ſur le gril. 13
Raye frite. 14
Tanches au court-bouillon. 15
Aloſe au court-bouillon. 16
Aloſe roſtie. 17
Moruë fraîche. 18
Breſme roſtie. 19
Brochet au bleu. 20
Brochet à la ſauce. 21
Truites au court-bouillon. 22
Truites ſaumonées. 23
Perches au court-bouillon. 24
Lottes. 25
Lottes en caſtrolle. 26
Carpes au bleu. 27
Carpes farcies. 28
Eſperlans. 29

Plies.

Digitized by Google

Plies. 30
Macreuſe. 31
Macreuſe en ragouſt. 32
Barbuë en Caſtrolle. 33
Brochet farcy & roſty. 34
Saumon â la ſauce douce. 35
Lottes en ragouſt. 36
Carpes au demy court-bouillon. 37
Tanches frites en ragouſt. 38
Barbeaux en ragouſt. 39
Barbeaux en caſtrolle. 40
Soles en ragouſt. 41
Vilain en ragouſt 42
Vilain au court-bouillon. 43
Hure de ſaumon. 44
Jambon de poiſſon. 45
Rouget. 46
Maquereaux frais. 47
Aloſe roſtie. 48
Harans frais. 49
Sardines de Royant. 50
Lamproyes de toutes ſortes. 51
Anguilles de toutes ſortes. 52
Aumare de toutes ſortes. 53
Langouſtes au court-bouillon. 54
Huiſtres roſties. 55
Carpe frite. 56
Barbeaux à la ſauce. 57
Plies roſties en ragouſt. 58
Plies en ragouſt. 59

Diſcours & méthode pour ſervir le poiſſon, dont la Table précede immédiatement.

1. *Turbot en caſtrolle.*

Habillez-le & le vuidez par deſſous le ventre, au moyen d'une fente que vous y ferez bien proprement, ou autrement par l'oûye, mettez le dans une poeſle avec vin blanc juſques à ce qu'il trempe, & l'aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, clou, fines herbes, comme romarin, thin, & oygnon, & le laiſſez cuire tout à loiſir, de peur qu'il ne ſe décharne, eſtant cuit laiſſez-le repoſer fort peu, de peur qu'il ne prenne le gouſt d'airain. Servez le garny de fleurs & perſil.

Vous le pouvez couper avant que de le faire cuire de la meſme façon.

2. *Barbuë au court-bouillon.*

Elle s'accommode de meſme ſorte que le turbot, horſmis qu'il ne faut pas que le court-bouillon ſoit de ſi haut gouſt, parce qu'elle prend plûtoſt ſel, d'autant qu'elle eſt plus déliée; eſtant cuite, ſervez-la avec perſil haché deſſus.

3. *Vives roſties ſur le gril.*

Les vives ſont dangereuſes à cauſe de certains picquans qu'elles ont proche la teſte, c'eſt pourquoy lors que vous les habillerez, ſouvenez vous de les ratiſſer, de leur couper ces trois pointes, & la teſte par les oûyes, par où auſſi vous les vuiderez. Eſtant ainſi habillées & vuidées découpez les par deſſus, & faites fondre du beurre & en paſſez par les coupûres, avec ſel & clou,

clou, puis les mettez ſur le gril, eſtant roſties, faites une ſauce rouſſe avec beurre frit, ſel & poivre, perſil haché, groiſeilles ou verjus de grain, & un filet de vinaigre, faites-les mitonner avec voſtre ſauce, & ſervez.

4. *Soles frites.*

Eſtant habillées, eſſuyez les, & ſi elles ſont groſſes fendez les le long du dos, farinez les & faites frire dans l'huile d'olive, ou du beurre affiné; eſtant frites, poudrez les de ſel par deſſus, & ſervez avec jus d'orange.

5. *Saumon au court-bouillon.*

Vuidez-le par l'oûye, le cizelez le long du dos, & le mettez dans voſtre court-bouillon bien aſſaiſonné; eſtant bien cuit, ſervez.

6. *Eſturgeon au court-bouillon.*

Il ſe peut ſervir roſty ſur le gril, mais au ſecond, il le faut metrre au court-bouillon & le ſervir de meſme que le ſaumon, à la réſerve qu'eſtant cuit vous prenez deux ou trois ſervietes ployées, & les mettez par deſſous ſemées de perſil, & ainſi vous ſervez.

7. *Grenoſt en Caſtrolle.*

Quoy qu'il ſe ſerve d'ordinaire en court-bouillon, neantmoins au ſecond il ſe peut ſervir en caſtrolle, & pour cet effet, il faut le mettre dans un poeſlon, le bien aſſaiſonner & garnir de champignons, & truffes; ſur tout prenez garde qu'étant cuit il ne ſoit point decharné, & ſervez.

8. *Beſcart au court-bouillon.*

Accommodez-le & le ſervez de meſme que l'Eſturgeon cy-devant article 6. avec trois ſervietes ſemées de perſil.

9. *Marſoüion au court-bouillon.*

Il ſe ſert & accommode de la meſme ſorte que l'eſturgeon & le beſcard, excepté que la cuiſſon en eſt bien plus longue. Eſtant cuit ſervez.

10. *Marſoüin en ragouſt.*

Coupez-le par pieces, & le faites roſtir à la broche, en cuiſant arroſez le de beurre, ſel, vinaigre, & poivre; eſtant bien cuit, arroſez-le d'une autre ſauce faite de beurre & oygnon haché, & puis meſlez le tout enſemble, & le faites mitonner, meſlez y un peu de farine, & ſervez.

11. *Limandes frites en ragouſt.*

Elles s'accommodent de meſme qu'au diſcours des entrées de poiſſon cy-devant.

12. *Louxtre de Mer au court-bouillon.*

Habillez-le, & le preparez pour le metre au court-bouillon, lequel vous accommoderez de meſme ſorte que celuy des barbeaux. Eſtant bien cuit ſervez-le ſec avec perſil dans une ſerviete par deſſus.

13. *Louxtre de Mer ſur le gril.*

Habillez le & faites roſtir, eſtant roſty faites-y une ſauce telle que vous voudrez, pourvû qu'elle ſoit de haut gouſt, & d'autant que ces groſſes maſſes ont peine à prendre gouſt, fendez le ou le decoupez par deſſus, faites-le mitonner avec ſa ſauce, tant à peu pres qu'il en ſoit imbu, puis ſervez-le, & garniſſez de ce que vous voudrez.

14. *Raye*

Digitized by Google

14. *Raye frite.*

Eſtant bien habillée & nettoyée, mettez-la mariner avec du vinaigre bien aſſaiſonné, & peu avant que de ſervir, faites la frire avec du beurre affiné ou de l'huile d'olive ; eſtant bien cuite & riſſollée, mettez-là égouter & la ſurſemez de ſel menu, puis la ſervez entiere, ou les deux coſtez raſſemblez, avec orange.

15. *Tanches au court-bouillon.*

Aprés les avoir bien échaudées, vous les pouvez mettre au court-bouillon ainſi que deſſus, & les ſervir avec perſil.

16. *Aloſe au court-bouillon.*

Vous pouvez auſſi mettre l'aloſe au court-bouillon, la ſervant avec ſon écaille, bien aſſaiſonnée de perſil, dans une ſerviete par deſſus.

17. *Aloſe roſtie.*

Sortant du court-bouillon mettez la ſur le gril, eſtant roſtie, faites une ſauce façon de ſauce Robert, & faites mitonner le tout enſemble, mais fort peu, puis ſervez, & ſi vous voulez mettez y des capres.

Autre façon.

Eſtant écaillée & habillée par l'oûye, bien nette & eſſuyée, paſſez la dans du beurre frais, & la faites bien roſtir, puis fendez tout le long du dos, oſtez toutes les areſtes qu'il y peut avoir, & la refermez ; prenez la laitte, & avec quantité de bonnes herbes faites une ſauce un peu picquante, d'autant que ce poiſſon eſt doux de ſoy ; faites-y entrer capres, anchois, champignons, & liez voſtre

ſauce avec un peu de chapelure de pain paſſé par la poeſle.

Ou autrement faites une farce avec de l'oſeille bien aſſaiſonnée, & ayant boûilly un bouillon, ſervez.

18. *Moruë fraîche.*

Mettez-la en façon de court-bouillon, la laiſſez fort peu boûillir, & la retirez, puis laiſſez repoſer, & couvrez d'une nape ou d'une ſerviete, & lors que vous voudrez ſervir, mettez-la égouter, faites une ſauce liée, & ſervez avec perſil.

19. *Breſme roſtie.*

Eſtant habillée faites la roſtir ſur le gril, & la beurrez par deſſus; eſtant roſtie faites une ſauce avec beurre frais, perſil, & ſiboules, vinaigre, ſel, & poivre, faites mitonner le tout enſemble, ſervez.

Autre façon.

Vous la pouvez mettre au court-bouillon, puis la faire roſtir, & aprés une ſauce avec beurre bien frais, perſil, & ſiboules hachées, paſſer le tout par la poeſle; lors que vous voudrez ſervir, mettez-y un jus d'oſeille, & ſervez.

20. *Brochet au bleu.*

Habillez-le ſortant de l'eau, & le coupez ou le laiſſez entier, & en cette derniere eau cizelez-le long du dos, puis le mettez dans un baſſin, & prenez du ſel, vinaigre, oygnon, poivre & écorce de citron ou d'orange à quantité, faites bouillir le tout enſemble un ſeul boüillon, le jettez ſur voſtre brochet, & auſſi-

toſt

toſt il devient bleu. Pour le cuire, faites bouillir voſtre Vin blanc bien aſſaiſonné de ſel, puis mettez-y voſtre brochet, & le laiſſez cuire; gouſtez à voſtre court-bouillon s'il eſt aſſez fort, & laiſſez-y repoſer le brochet juſques à ce qu'il en ait pris le gouſt, prenez garde qu'il n'y ſoit trop longtemps, en ce cas oſtez-le juſques à ce qu'il faille ſervir, ce que vous ferez eſtant chaud avec perſil dans une ſerviete.

21. *Brochet à la ſauce.*

Eſtant cuit de meſme façon que deſſus, oſtez-en la peau, & prenez une goute de voſtre court-bouillon, mettez-le dans un plat avec un demy jaune d'œuf bien délayé, du beurre bien frais & muſcade; faites que la ſauce ſoit bien liée & bien aſſaiſonnée de ſel, ſiboules, & écorce d'orange, & ſi vous voulez joignez-y des anchois, mais prenez garde qu'elle ne tourne, & ſervez voſtre brochet tout chaud.

22. *Truites au court boüillon.*

A proportion de leur groſſeur cizelez-les, & donnez de la force à voſtre court-bouillon. Avant que de les faite cuire habillez-les par l'oûye & les faites mariner, puis les faites cuire tout à loiſir de peur qu'elles ne ſe décharnent; eſtant cuites ſervez-les avec perſil dans une ſerviete ployée, que vous couvrirez de fleurs s'il en eſt ſaiſon.

23. *Truites ſaumonées.*

Accommodez-les & ſervez de meſme ſorte que les communes cy-devant.

24. *Perches au court-boüillon.*

Sortant de l'eau habillez les par l'oûye, & les

lès mettez dans un court-bouillon de Vin blanc bien aſſaiſonné de toutes ſortes, comme poivre, ſel, clou, écorce de citron, ou d'orange, ſiboule, & oygnon ; eſtant cuites, tirez-les, & leur oſtez la peau, faiſant une ſauce d'une goute de voſtre court-bouillon delayé avec du vinaigre, un jaune d'œuf ou oygnon écartelé, beurre frais, ſel, & fort peu de poivre blanc, meſlez- le tout enſemble promptement ſur le feu, mettez-le ſur vos perches & ſervez.

25. *Lottes.*

Faites tiedir de l'eau, les mettez dedans, peu aprés tirez-les, oſtez leur le limon avec un couſteau & par ainſi vous les rendez toutes blanches. Habillez-les en ſuite, lavez les, mettez-les entre deux linges, & les eſſuyez. Celles qui ſont groſſes, mettez-les à part, & les cizelez par deſſus pour ſervir à l'huile ou au beurre affiné, avec ſel & orange, puis ſervez.

26. *Lottes en caſtrolle.*

Mettez vos lottes en caſtrolle & les aſſaiſonnez de beurre, ſel, clou batu, poivre, écorce, un bouquet, verjus, un filet de vinaigre, & fort peu de bon bouillon, eſtant cuites, ſervez & garniſſez ſi vous voulez d'anchois, capres, champignons, & de quelque autre garniture que vous aurez.

27. *Carpes au bleu.*

La meilleure ſorte de carpe eſt la laittée Prenez la vive & l'aſſaiſonnez pour mettre au court-bouillon, de meſme ſorte que le brochet,

cy-devant article 20. Si elle eſt groſſe, vous la pouvez mettre en quatre ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans un baſſin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans un poiſſonnier, ayez une feüille pour mettre au fonds, prenez voſtre carpe avec un linge, aſſaiſonnez la bien avec oygnon, poivre, ſel, cloux, écorce d'orange, & le tout bien envelopé dans voſtre linge, mettez la cuire la feuille deſſous, de peur qu'à force de boûillir elle ne bruſle, ou que le linge ne s'attache au poiſſonnier, faites en ſorte que voſtre court bouillon ne ſoit alteré d'aucune choſe, mais bien aſſaiſonné de tout ce qui eſt neceſſaire, eſtant cuite tout à loiſir, ſervez la avec perſil dans une ſerviete.

28. *Carpe farcie.*

Levez-en la peau par deſſus le dos juſques au ventre, oſtez toutes les petites areſtes, les tripes & laittances, & tirez de la teſte les oûyes & la langue, puis faites une farce, avec peu de viande de carpe bien hachée, & aſſaiſonnez d'autant de beurre que de chair, peu de perſil, ſiboules, & un brin de fines herbes, liez le tout avec un œuf; meſlez y champignons, laittances ou moules, capres, ſiboules, langues de carpes, & cus d'artichaux, mettez ce que vous avez paſſé, aſſaiſonnez bien le tout & la farinez, faites la cuire dans un baſſin ou dans une caſtrolle, qui eſt une piece faite en facon de grande tourtiere, & comme une eſpece de lechefrite, ou dans un plat devant le feu, avec un filet de verjus, peu

peu de bouillon, beurre, & ce que vous aurez de reſte de vos champignons, truffes ou laittances, faites mitonner le tout enſemble tout à loiſir, de peur qu'il ne s'attache, mettez quelques ſiboules deſſous avec peu de verjus, quelques jaunes d'œufs, liez la ſauce, & ſervez.

La carpe farcie de cette ſorte, ſe peut mettre en paſte fine ou feuilletée, & garnir de ce que vous aurez.

29. *Eſperlans.*

Prenez les bien frais, les enfilez & les eſſuyez bien, lors que vous ſerez preſt à ſervir, farinez-les & faites frire à l'huile ou au beurre, oſtez la verge, les ſoupoudrez de ſel menu, ſervez avec orange.

30. *Plies.*

Vous trouverez cet article & tous les ſuivans de la Table, au diſcours des Entrées de poiſſon, qu'il euſt eſté inutile de repeter, & ſuperflu de coter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroiſtront à la premiere recherche. Cependant je vous donne advis, que ce que je vous marque ne vous oblige ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honneſtes dépenſes ou emplois, mais bien le fais-je ſeulement pour vous faire ſouvenir de ce qui ſe peut ſervir, ſans oublier à vous dire que vous pouvez choiſir ce qui vous agréra, & y entre-meſler paſtes ou tourtes à proportion des plats que vous aurez, en obſervant de ſervir paſté ou tourte aprés ſix plats de ſervice.

Digitized by Google

Table de l'Entremets des jours maigres hors le temps de Careſme.

Mouſſerons.	1
Champignons à la creſme.	2
Truffes.	3
Oeufs filez.	4
Nulles.	5
Oeufs mignons.	6
Tourte de franchipane.	7
Omelette à la creſme.	8
Baignets.	9
Pets de putain.	10
Paſte filée.	11
Servelats d'anguille.	12
Laittances de carpes frites.	13
Laittances en ragouſt.	14
Foye de lottes.	15
Gelée de poiſſon.	16
Blanc manger.	17
Gelée verte.	18
Artichaux frits.	19
Aſperges à la ſauce blanche.	20
Aſperges à la creſme.	21
Celeris.	22
Choux fleurs.	23
Jambon de poiſſon.	24
Tortuës en ragouſt.	25
Baignets de pommes.	26
Baignets d'artichaux.	27
Paſté d'amandes.	28
Ramequin de toutes ſortes.	29
Oeufs à la creſme.	30

Méthode d'accommoder les Entremets des jours maigres ; dont il eſt fait mention dans la Table qui précede immédiatement.

1. *Mouſſerons.*

Prenez les bien frais, oſtez-en le gravier, & les lavez avec de l'eau ou du vin blanc, puis les mettez dans un plat avec du beurre bien frais, bien aſſaiſonné de ſel, poivre blanc, chapelure de pain, & vous prendrez garde qu'ils ne brûlent, eſtans bien cuits, mettez-y un peu de muſcade, un jus d'orange ou citron, & puis ſervez.

Autre façon.

Paſſez-les par la poeſle avec du beurre bien frais, perſil, un bouquet, poivre, ſel ; & les laiſſez mitonner dans un plat, ou un pot, & lors que vous voudrez ſervir, mettez-y de la creſme, ou un jaune d'œuf, ou un peu de chapelure de pain, peu de muſcade, & ſervez.

Vous en pouvez garnir ce que vous voudrez, à proportion de la quantité que vous en aurez.

2. *Champignons à la creſme.*

Prenez les bien frais, & les plus petits, car ils ſont toûjours les meilleurs, pelez les à ſec, lavez les avec de l'eau, & auſſi-toſt tirez-les, & les faites égouter, coupez les plus gros enſemble avec les plus petits, fricaſſez-les avec du beurre frais, perſil, & ſiboules hachées bien menuës, ſel, poivre, puis les faites mitonner dans un petit pot, juſques à ce que vous ſoyez

ſoyez preſt de ſervir, & alors vous y pouvez mettre de la creſme, laquelle ayant boûilly trois ou quatre tours, & la ſauce eſtant liée, vous la pouvez ſervir.

3. *Truffes.*

Faites les bien cuire au court bouillon, eſtans cuites ſervez-les dans une ſerviette ployée.

Autre façon.

Servez-les de meſme ſorte que le mouſſeron, & y mettez peu de bouillon, creſme, & quelque jus, eſtans coupées fort deliées & cuites, ſervez.

Autre façon.

Pelez-les, & les coupez bien menuës & fort deliées, les paſſez enſuite par la poeſle, & les aſſaiſonnez de fort peu de ſel, parce qu'il faut qu'elles bouillent long-temps avec quelque boûillon que vous jugerez qu'il ſoit bon Eſtant cuit deſgraiſſez-les, & faites en ſorte que la ſauce ſoit un peu liée par le moyen de quelque liaiſon ou de la chapelure de pain, puis ſervez

Autre façon.

Sortant du ſable lavez-les avec du Vin blanc, & les faites cuire avec du gros Vin, force ſel & poivre, eſtant cuites, ſervez-les avec une ſerviete ployée.

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouverez aux Entremets des jours gras, avec la façon de les ſervir.

5. *Nul-*

5. *Nulles.*

Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs, de la creſme bien fraîche, quantité de ſucre, & un grain de ſel ; battez bien le tout enſemble, & faites cuire ſur une aſſiete creuſe ou un plat, paſſez la pelle du feu rouge par deſſus, l'arroſez d'eau de ſenteur, ſervez & ſucrez de ſucre muſqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouverez la façon de les faire & de les ſervir aux Entremets des jours gras.

7. *Tourte de franchipane.*

Vous la trouverez au diſcours & à la Table que vous verrez cy-devant, au ſujet de la Paſtiſſerie des jours gras.

8. *Omelette à la creſme.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs, peu de blancs, & peu de creſme, du ſel à proportion, battez le tout enſemble, & un peu avant que de ſervir, faites voſtre omelette, & ſi vous voulez ſucrez la, & ſervez.

9. *Baignets.*

Prenez quatre fromages à petits choux, j'entens fromage blanc & tres-mol, ſix œufs, un demy litron de farine, & peu de ſel, battez le tout enſemble, & l'eſſayez ; car les fromages ſont quelquefois trop mols ou trop ſecs.

10. *Pets de putain.*

Faites-les de meſme, à la reſerve qu'il y faut mettre un peu de farine davantage, tirez-les fort menus avec une queuë de cuillere. Eſtans cuits, ſervez, les ſucrez, & arroſez de fleurs d'oranges.

11. *Pa-*

itized by Google

11. *Paſte filée.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder & ſervir aux jours gras.

12. *Servelats d'anguille.*

Habillez voſtre anguille, & la fendez par la moitié, tirez-en l'areſte, battez-bien la chair, & l'aſſaiſonnez, roulez la & liez. Eſtant lié, envelopez-la dans un pot avec du vin, ſel, poivre, cloux, oygnon, y mélant des fines herbes, & faites en ſorte que la ſauce ſe reduiſe à peu; eſtant bien cuite, developez-la, & coupez par tranches fort deliées, puis ſervez ſec, ou avec de la ſauce.

13. *Laittances de carpes.*

Nettoyez-les bien, faites blanchir dans l'eau & les eſſuyez. Lors que vous voudrez ſervir, farinez-les & les faites frire, eſtant frites, ſervez avec ſel & orange.

14. *Laittances en ragouſt.*

Faites les blanchir dans l'eau, & les mettez dans un plat avec un filet de vin blanc, bien aſſaiſonnées de beurre, ſel, un bouquet, poivre, quelques jus de champignons, peu de capres & anchois; la ſauce eſtant liée, ſervez avec jus d'orange ou de citron, & muſcade.

15. *Foye de lotte.*

Tirez-le du poiſſon, & le mettez dans un plat avec du beurre bien frais, peu de fines herbes, perſil haché bien menu; champignons auſſi menus, du meilleur de vos bouillons, capres hachées & un anchois. Eſtant bien cuit, & la ſauce liée, ſervez.

Autre façon.

Faites-le frire ſi vous voulez, & le ſervez avec ſel, jus d'orange ou de citron.

16 *Gelée de poiſſon.*

Prenez des écailles de carpes, demy douzaine de tanches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout enſemble avec un peu de ſel & de canelle, & quatre cloux de girofle; paſſez le tout dans une ſerviete, c'eſt à dire, preſſez-le pour en faire ſortir le jus, & y mettez une livre de ſucre; prenez demy quarteron d'œufs, & en faites frire les blancs, tenez voſtre chauſſe preſte & bien nette, faites chauffer voſtre gelée, & eſtant preſte à bouillir, jettez-y le jus de cinq citrons & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à boûillir, jettez-la dans la chauſſe, & la repaſſez juſques à ce qu'elle ſoit bien claire; mettez-la au naturel ſur une aſſiete, ou dans un plat, & ſervez.

17 *Blanc manger.*

Faites-le du reſte de voſtre gelée, & y mettez amendes pilées & une goute de laict, puis le paſſez & tournez en blanc-manger, & eſtant froid, ſervez.

18. *Gelée verte.*

Elle ſe fait de meſme, paſſez-la avec un peu de jus de poirée, puis la ſervez froide.

19. *Artichaux frits.*

Coupez les comme à la poivrade; coupez auſſi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude, ce qu'eſtant fait, mettez les

ſei-

ſeicher, & les farinez pour frire lors que vous en aurez beſoin. Servez-les garnis de perſil frit.

20. *Aſperges à la ſauce blanche.*

Prenez aſperges, les ratiſſez, & puis les coupez égales, faites-les cuire avec de l'eau & du ſel, tirez les moins cuites que vous pourrez, c'eſt le meilleur, & les mettez égouter, puis faites une ſauce avec du beurre frais, un jaune d'œuf, ſel, muſcade, un petit filet de vinaigre, & le tout bien remué enſemble, & la ſauce ſubtilement liée, & ſervez.

21. *Aſperges à la creſme.*

Coupez-les en trois, & les ayant fait blanchir, fricaſſez les de meſme bien aſſaiſonnées. Eſtant cuites, mettez-y voſtre creſme, & les faites mitonner avec. Si la ſauce eſt trop claire, mettez-y jaunes d'œufs pour la lier, & ſervez.

22. *Celeris.*

Il ſe mange avec poivre & ſel, ou avec huile, poivre & ſel.

23. *Choux fleurs.*

Habillez-les, & faites blanchir, les faites cuire, avec beurre, eau & ſel, eſtans cuits mettez les égouter, & faites une ſauce de meſme qu'aux aſperges, puis ſervez.

24. *Jambon de poiſſon.*

Prenez la chair de pluſieurs carpes avec peu d'anguille, hachez bien le tout enſemble, aſſaiſonnez de beurre, & l'aſſemblez en forme de jambon; empliſſez en vos peaux de carpes, les couſez & envelopés avec un linge

fort gras, faites les cuire dans un pot avec moitié vin, & moitié eau, bien aſſaiſonnées de ſel, &c. Faites bien conſommer voſtre ſauce, eſtant cuites, tirez-les, & les developez toutes chaudes. Vous les pouvez ſervir chaudes & froides, & en tous cas garnies comme un jambon.

25. *Tortuës en ragouſt.*

On les peut manger en tout temps, l'on en fait quelque liaiſon, & on s'en ſert aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choſes.

26. *Tourtes de pommes.*

Vous trouverez cet article, & les quatre qui ſuivent au diſcours des jours gras, & la façon des œufs, ayez recours à la Table.

Table de ce qui ſe peut trouver dans les Jardins, dont on ſe peut aider au beſoin, & ſervir aux Entrées & Entremets des jours maigres, & autres jours de Charnage ou de Careſme.

Cheruïs.	1
Boüillie de fleur de bled.	2
Oubelon.	3
Laituës.	4
Citroüilles.	5
Panets.	6
Serſifis.	7
Carrottes.	8
Bettes raves.	9
Taupinanbours.	10
Concombres de toutes ſortes.	11
Navets.	12

Pom-

Pommes fricaſſées. 13
Carottes rouges. 14
Aſperges fricaſſées. 15
Chicorée blanche. 16
Cardes de poirée. 17
Cardes d'artichaux. 18
Pois paſſez. 19
Truffes d'entrée. 20

Methode pour appreſter le contenu en la Table precedente.

1. *Cheruis.*

Faites-les boüillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux, eſtans frits, ſervez.

Autre façon.

Pour le charnage, faites une paſte aſſez liquide avec des œufs, peu de ſel, & peu de farine, pour la rendre plus delicate, meſlez-y du fromage à petits choux, trempez dedans vos cheruis, faites-les frire, & ſervez.

Autre façon.

Pour les frire au careſme détrempez voſtre farine avec peu de laict ou verjus, & un peu de ſel; mouillez vos cheruis dans cet appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour eſtre meilleurs. Si vous voulez, garniſſez-les de perſil frit, pour lequel frire, vous le jetterez dans voſtre friture bien chaude, bien net, & bien ſec, auſſi-toſt ſortez le & le mettez devant le feu, en ſorte qu'il ſoit bien vert. Servez vos cheruis, le perſil autour.

2. *Boüillie de fleur de bled.*

Elle ſe fait de meſme que celle de fleur de ris, & veulent cuire autant l'une que l'autre. Pour les faire, delayez les avec fort peu de laict & ſel, mettez-y hors le Careſme, jaunes d'œufs, peu de beurre & de ſucre, laiſſez la, cuire à loiſir ; en ſorte qu'il ſe faſſe un gratin ſervez & ſucrez.

3. *Oubelon.*

Nettoyez-le bien, & ne laiſſez que le verd, faites le bouillir un bouillon dans de l'eau, puis l'égoutez & le mettez dans un plat avec peu de beurre, un filet de vinaigre, un peu de voſtre meilleur bouillon, ſel, & muſcade ; faites le mitonner pour vous en ſervir à garnir, ou à autre choſe.

4. *Laittuës.*

Pour en garnir toutes ſortes de potages, ſoit de poulets, de pigeons, de purée, d'herbes, ou de ſanté, faites les bien blanchir, & les lavez ; mettez les mitonner dans un pot avec du meilleur de vos boüillons. Aux jours gras aſſaiſonnez-les de gras ; aux jours maigres mettez-y du beurre, & lors qu'elles ſeront recuites, fendez les par la moitié, en garniſſez vos potages, & ſervez.

5. *Citroüille.*

Decoupez-la fort deliée, & la farciſſez avec du beurre ; eſtant bien colorée, faites la mitonner entre deux plats avec un oygnon ou une ſiboule piquée de cloux, ſel, poivre & verjus de grain, ſi vous en avez.

Autre

Autre façon.

Eſtant cuite, ſervez.

Vous la pouvez mettre avec de la creſme.

Autre façon.

Coupez-la par gros morceaux, & la faites bouillir dans un pot avec de l'eau. eſtant bien cuite, oſtez l'eau, paſſez voſtre citroüille & fricaſſez avec du beurre, & un oygnon haché bien menu, aſſaiſonnez-la d'un filet de verjus, de muſcade, & ſervez.

Autre façon.

Eſtant paſſée comme deſſus, mettez-la avec du beurre bien frais, & le faites fondre avec citroüille, ſucre & amande, mettez voſtre appareil dans une abbaiſſe de paſte fine en façon de tourte, & la faites cuire; eſtant cuite ſucrez-la, & ſervez.

Beaucoup de Perſonnes y veulent du poivre, mettez-y fort peu de ſel, & la pouvez garnir d'écorce de citron confite coupée par tranches.

6. Panets.

Coupez en les filets, lavez les bien & les faites cuire, eſtans cuits pelez-les & les coupez comme vous voudrez. Mettez-les dans un plat avec beurre bien frais, ſel, muſcade, & une goute de boüillon, ou un filet de vinaigre ou de verjus, faites mitonner le tout enſemble, & le remuez bien. Ce faiſant vous trouverez voſtre ſauce liée, puis ſervez.

Autre façon.

Faites-les cuire de meſme ſorte que les cheruis, cy-devant article 1. & les ſervez avec jus d'orange ou verjus, & un peu de ſel.

7. *Serfiſis.*

Faites-les cuire comme les panets, eſtans cuits, faites la ſauce de meſme, & ſervez.

Vous les pouvez ſervir frits.

8. *Carottes.*

Nettoyez-les, & faites cuire; eſtant cuites, pelez-les, & les coupez par rouëlles fort deliées, fricaſſez-les avec du beurre frais, un oignon haché, ſel, poivre & vinaigre, puis ſervez.

9. *Bettes-raves.*

Eſtant bien nettes & bien cuites dans de l'eau, ou dans la braiſe, pelez-les & coupez par rouëlles, fricaſſez les avec un oygnon haché, bien aſſaiſonnez d'un filet de vinaigre & de bon beurre frais, eſtant bien fricaſſées, ſervez.

Autre façon.

Eſtant cuites, coupez-les de meſme ſorte, & mettez-les avec de l'huile, vinaigre & ſel, puis ſervez.

10. *Taupinanbours.*

Faites-les cuire dans la braiſe, eſtant bien cuits, pelez-les & coupez par rouëlles, fricaſſez-les avec beurre bien frais, un oignon, ſel, poivre, vinaigre; eſtant bien fricaſſez, ſervez avec un peu de muſcade.

11. *Concombres.*

Pelez-les, & les coupez par rouëlles, fricaſſez

ſez les avec du beurre frais, eſtans fricaſſez, mettez-y un oygnon, ſel, & poivre, & les laiſſez bien mitonner ſur le rechaut, puis ſervez avec jaunes d'œufs, ſi vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort jeunes & forts petits, les blanchir dans de l'eau fraîche & égouter, puis les mettez dans un pot avec du ſel, poivre & vinaigre; couvrez les bien, & n'y oubliez pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites-les confire d'autre façon, & pour cet effet, coupez les fort deliez, puis les mettez avec oygnon, ſel, poivre, & vinaigre; eſtans bien confits égoutez-les, & pour les ſervir mettez de l'huile, & les ſervez en ſalade.

12. *Navets.*

Ratiſſez les, les faites blanchir, & les mettez cuire avec de l'eau, du beurre, & du ſel. Eſtans cuits, mettez les dans un plat avec du beurre bien frais. Vous y pouvez mettre de la moutarde, ſervez avec muſcade.

13. *Pommes fricaſſées.*

Pelez les, les coupez par roüelles, & les fricaſſez avec du beurre bien frais. Eſtant fricaſſées, ſervez, faiſant un bouillon avec un peu de muſcade.

Autre façon.

Coupez les par la moitié, oſtez-les pepins & tout ce qui eſt autour, ſervez-les ſous la peau, & les mettez dans un plat avec du beurre, du ſucre, de l'eau, & un peu de canelle, faites les cuire ainſi, eſtant cuites, ſervez les ſucrées.

14. *Carottes rouges.*

Elle ſe préparent de meſme façon que les blanches.

15. *Aſperges fricaſſées.*

Rompez les par petits morceaux, puis les lavez bien, eſtant égoutées, fricaſſez les avec du beurre bien frais, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, & perſil haché, eſtant fricaſſées, mettez-les mitonner ſur le rechaut avec un oygnon piqué de clou & une goute de boüillon, puis ſervez avec muſcade.

Vous y pouvez auſſi mettre de la creſme ſi vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites-la bien blanchir dans l'eau, & la mettez égouter, puis la liez, & la mettez cuire dans un pot avec de l'eau, du beurre & du ſel, eſtant bien cuite, tirez-la & la faites derechef égouter, aprés quoy vous la mettrez mitonner ſur le rechaut, avec du beurre, ſel, muſcade, & un filet de vinaigre, lors que vous ſerez preſt de ſervir, faites-y une ſauce liée & ſervez.

Autre façon.

Eſtant blanche preparez-la en ſalade, avec ſel, vinaigre, & ſucre, puis ſervez.

17. *Cardes de poirée.*

Oſtez les filets, & les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis les mettez cuire dans un pot ou dans une chaudiere avec de l'eau, du beurre, une crouſte de pain & du ſel. Eſtant bien cuites tirez-les, & les laiſſez mitonner dans un plat avec du beurre juſques à ce que

vous

vous en ayez affaire, & lors faites les chauffer & les appropriez ſur une aſſiete, puis faites une ſauce liée avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre & de la muſcade, puis ſervez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choiſiſſez les plus blanches, en oſtez les filets, puis les faites blanchir; eſtant blanchies, mettez-les cuire avec du ſel & de l'eau, un morceau de beurre, & une croûte de pain, eſtant bien cuites, garniſſez voſtre plat, faites-y une ſauce blanche, & ſervez.

19. *Pois paſſez.*

Faites tremper vos pois, lavez les bien & les faites cuire dans l'eau chaude, & les rempliſſez; eſtans cuits, broyez-les & les paſſez par une paſſoire, prenez de la purée la plus épaiſſe, & la faites mitonner ſur le rechaud avec du beurre, du ſel, & un oygnon entier picqué de clou, puis ſervez.

Vous pouvez ſervir & fricaſſer des pois entiers avec beurre bien frais, ſel, oygnon haché, poivre & vinaigre. En Careſme, garniſſez de harans.

20. *Truffes d'entrée.*

Nettoyez-les bien, pelez-les, & fricaſſez avec du beurre bien frais, un oygnon picqué de cloux, peu de perſil haché, & une goute de bouillon; faites les mittonner entre deux plats, & la ſauce eſtant un peu liée, ſervez.

Table pour la Paſtiſſerie de Poiſſon, à manger chaud, contenant les Paſtez & tourtes.

Paſté de ſaumon.	1
Paſté de truitte.	2
Paſté de becaſſe.	3
Paſté de carpe.	4
Paſté d'eſturgeon.	5
Paſté de barbuë.	6
Paſté de turbot.	7
Paſté de truitte.	8
Paſté de plies.	9
Paſté d'anguilles.	10
Paſté de moruë fraîche.	11
Paſté de carpe deſoſſée.	12
Paſté à la Cardinale.	13
Paſté de limandes.	14
Paſté de grenoſt.	15
Paſté de ſoles.	16
Paſté de ſoles moitié frites.	17
Paſté dreſſé de hachis d'anguille.	18
Tourte de limandes.	19
Tourte d'huiſtres fraîches.	20
Tourte de foye de lottes.	21
Tourte de laittances de carpes.	22
Tourte de lottes.	23
Tourte de carpes.	24
Tourte d'écreviſſes.	25
Tourte de grenoüilles.	26
Tourte de tanches.	27
Tourte de beurre.	28
Tourte d'épinars.	29

Digitized by Google

Tourte de melon. 30
Tourte de piſtaches. 31
Tourte d'amandes. 32
Tourte de citroüille. 33
Tourte de poires. 34
Tourte de creſme. 35
Autre Tourte de pommes. 36
Tourte de franchipane. 37
Tourte de blancs d'œufs. 38
Tourte de jaunes d'œufs. 39
Tourte de maſſepain. 40

Inſtruction pour appreſter la Paſtiſſerie de Poiſſon, cy-devant deduite par Table.

Avant que de paſſer outre à vous diſcourir des moyens de l'appreſter, d'autant qu'il y ſera parlé ſouvent de differer ces ſortes de paſte, j'ay jugé à propos de vous donner quelque petit enſeignement pour la dreſſer.

Pour cet effet, vous ſçaurez que la paſte feuilletée ſe fait prenant quatre livres de fleur, deſtrempée avec de l'eau & du ſel, fort douce neantmoins; eſtant un peu repoſée vous l'étendez avec la quantité de deux livres de beurre, joignez les enſemble, & laiſſez la troiſiéme partie de voſtre paſte vuide pour la ployer en trois, & voſtre beurre eſtant fermé, vous étendez encore voſtre paſte bien carrée, pour la ployer en quatre. Cela fait, vous faites encore trois ou quatre autres tours de meſme, aprés quoy, vous la poſez en lieu frais pour vous en ſervir lors que vous en aurez affaire; puis vous éten-

dez voſtre paſte à proportion du paſté ou de la tourte que vous voulez faire, & remarquez que cette paſte eſt plus malaiſée à nourrir que pas une autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paſte fine ſe fait de quatre livres de fleur, & une livre & demie que vous delayez bien fort enſemble avec du ſel; aprés quoy vous la laiſſez repoſer juſques à ce que vous en ayez affaire, & en faites paſtez ou tourtes

La paſte d'eau chaude ſe fait de meſme, horſmis que vous faites chauffer l'eau & le beurre; eſtant faite laiſſez-la repoſer plus que l'autre, & la maniez fort peu, de peur qu'elle ne ſe brûle; faites en paſté ou tourte.

La paſte biſe ſe fait de farine de ſeigle, avec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouvez mettre ſi vous voulez du ſel & du poivre; eſtant bien forte & repoſée faites en un paſté de venaiſon.

Toutes ſortes de paſtez gras ou maigres qui ſe mangent chauds, s'aſſaiſonnent de meſme façon, ſuivant les ſortes de viandes. Vous-y pouvez mettre meſme garniture de jardin, comme champignons, truffes, aſperges, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, piſtaches.

Aux paſtez de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer ris de veau, roignons, creſtes, &c.

Les paſtez de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent eſtre au four que deux heures & demie. Ceux de poiſſon gros ou petits, de meſme grandeur, autant.

Il y a de la diference au paſté de levraut, lequel quoy qu'il s'aſſaiſonne de meſme ne veut eſtre au four que deux heures, ſoit qu'il ſoit en paſte feûilletée ou autre. Il ſe ſert chaud, & découvert.

Les paſtez que vous voulez garder, il faut qu'ils ſoient de plus haut gouſt que ceux que vous faites pour manger chaud. Si vous les faites porter loin, il faut que la paſte ſoit un peu biſe, & ſi elle eſt fine, il faut faire un panier exprés pour les porter.

Vous lardez vos paſtez maigres avec anguilles ou carpes bien aſſaiſonnées de poivre, ſel, vinaigre, clou batu; faites voſtre paſte fine ou autrement, & aſſaiſonnez voſtre paſté de clou, ſel, poivre, fines herbes, & une échalote; eſtant fait, dorez le en Charnage d'un jaune d'œuf, en Careſme d'œufs de brochet delayez dans de l'eau, & le mettez au four, peu aprés le percez.

Aprés ce mot d'avis, qui n'eſt pas inutile, comme je croy, venons au détail des façons de paſtiſſeries qui ſe ſervent chauds aux jours gras, ou maigres.

1. *Paſté de Saumon.*

Voſtre poiſſon eſtant habillé, lardez-le d'anguille ou carpe, aſſaiſonné de poivre, ſel, & clou batu, puis le mettez ſur la paſte, & par deſſus une feuille de laurier, & bon beurre frais, ou lard batu, ſelon le jour que vous voulez vous en ſervir; aroſez le de lard avec un filet de vinaigre, & le fermez à la forme du poiſſon; eſtant cuit, ſervez le chaud ou froid.

2. *Paſté de truittes.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme.

3. *Paſté de becare.*

Il ſe fait de meſme.

4. *Paſté de carpe.*

Il ſe fait de meſme.

5. *Paſté d'eſturgeons.*

Auſſi de meſme.

6. *Paſté de barbuës.*

Habillez voſtre barbuë, & la ciſelez par deſſus ; ſi vous voulez lardez-la d'anguille bien aſſaiſonnée, puis dreſſez voſtre paſte à la grandeur de voſtre barbuë, & la mettez dedans bien aſſaiſonnée en ſel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morelle, peu de perſil paſſé avec du beurre frais, mouſſerons, cus d'artichaux, ou aſperges rompuës, & bon beurre frais, le couvrez à jour, & ſi vous voulez enjolivez le de quelques façons ; faites le cuire, eſtant cuit & bien nourry ſervez-la avec une ſauce faite de verjus de grain & jaunes d'œufs.

7. *Paſté de turbots.*

Il ſe fait de meſme façon.

8. *Paſté de truitte.*

De meſme façon.

9. *Paſté de plies.*

Auſſi de meſme.

10. *Paſté d'anguilles.*

Habillez-les, coupez-les par roüelles, & les aſſaiſonnez ; dreſſez voſtre paſté, & l'empliſſez d'anguilles, de jaunes d'œufs durs, champignons,

pignons, truffes, ſi vous en avez, cus dartichaux, & bon beurre frais. Servez-le découvert, avec une ſauce blanche compoſée de jaunes d'œufs delayez dans du verjus, de peur qu'il ne s'abate, liez-le avec du papier beurré & un filet; eſtant cuit oſtez le papier.

11. *Paſté de morue fraîche.*

Faites-le comme celuy de barbuë, & le ſervez chaud.

12. *Paſté de carpe deſoſſée.*

Farciſſez la de meſme façon que pour une entrée, & dreſſez voſtre paſté, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez, faites-le cuire couvert, ayant cuit deux heures, ſervez le découvert avec une ſauce blanche.

Autre façon.

Coupez voſtre carpe par morceaux, & la mettez en paſte preſſée & aſſaiſonnée de ce que vous aurez; faites cuire voſtre paſté, & le ſervez découvert avec une ſauce blanche.

13. *Paſté à la Cardinale.*

Prenez chair de carpe & d'anguille, les hachez bien avec du beurre, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & peu de champignons, puis dreſſez vos paſtez les plus petits que vous pourrez, empliſſez-les, couvrez, dorez, faites cuire, puis ſervez.

15. *Paſté de limandes.*

Eſtant habillées, ciſelez-les, & mettez dans voſtre abbaiſſe, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu, champignons paſſez par la poeſle avec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurez, couvrez-le, faites cuire, &

& le bandez de papier beurré ; eſtant cuit, ſervez avec une ſauce blanche, muſcade, une échalote, jus & tranches de citron ou d'orange.

15. *Paſté de grenoſt.*

Eſtant habillé, ciſelez, & le mettez dans voſtre abbaiſſe aſſaiſonné de ſel, poivre, beurre frais, champignons, truffes, mouſſerons, morilles, perſil paſſé, & cus d'artichaux. Le paſté dreſſé, couvert & bandé de papier beurré, faites-le cuire, eſtant cuit, ſervez-le découvert avec une ſauce blanche, ou quelque autre liaiſon que vous aurez.

16. *Paſté de ſoles.*

Il ſe fait de meſme que celuy de barbuë, d'autant qu'il eſt d'une meſme eſpece de chair. Il ſe mange chaud.

17. *Paſté de ſoles moitié frites.*

Paſſez-les à moitié par la poeſle avec du beurre, levez l'areſte & les farciſſez de tout ce que vous voudrez, comme champignons, capres, truffes, mouſſerons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout paſſé par la poeſle avec perſil, & ſiboules hachées bien menuës ; mettez-les en paſte dreſſée, ou dans une abaiſſe feuilletée, que vous mettrez dans une tourtiere, & par deſſus le reſte de voſtre farce en guiſe de garniture, avec jaunes d'œufs & beurre bien frais ; couvrez voſtre paſté, & le percez quelque temps aprés qu'il ſera au four ; eſtant cuit, ſervez-le avec telle ſauce que vous voudrez.

18. *Paſté dreſſé de hachis d'anguille.*

Il ſe fait de meſme que celuy de carpe, à la

réſerve que la chair d'anguille eſtant plus graſſe que celle de carpe, il ne la faut delayer avec beurre comme celle de carpe, ſeulement meſlez-les enſemble & les aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, & peu de fines herbes, puis en faites un lit, & deſſus celuy-cy vous mettrez champignons, morilles, truffes, & peu de perſil haché paſſé dans la poeſle avec du beurre, & au deſſus de tout cela le reſte de voſtre hachis, puis fermez voſtre paſté & le faites cuire; eſtant cuit, ſervez-le avec une ſauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle ſe fait de meſme que le paſté de limandes, dont vous avez l'inſtruction cy-devant, article 14.

20. *Tourte d'huiſtres fraîches.*

Vos huiſtres eſtant nettoyées, & blanchies dans l'eau chaude, paſſez-les par la poeſle avec beurre bien frais, perſil & ſiboules hachées, & champignons, le tout bien aſſaiſonné, mettez le tout dans une abaiſſe de telle paſte que vous voudrez, & garniſſez de jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, aſperges rompuës, le tout bien paſſé, couvrez voſtre tourte & la faites cuire. Eſtant cuite, ſervez avec bonne ſauce, que vous ferez paſſant par la poeſle avec du beurre, deux ou trois ſiboules entieres, ſel, poivre, un filet de verjus ou de vinaigre, puis eſtant rouſſe, mélez-y deux jaunes d'œufs bien délayez avec verjus, oſtez la ſiboule, & mettez voſtre ſauce boüillante dans voſtre tourte avec peu de muſcade, puis la remuez tant ſoit peu, & ſervez découverte.

21. *Tour-*

21. *Tourte de foye de lottes.*

Eſtant fort peu blanchy dans l'eau chaude, bien net & eſſuyé, mettez-le dans vos abaiſſes, puis paſſez mouſſerons, morilles, truffes, aſperges rompuës, peu de perſil haché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & jaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & à telle proportion que voſtre tourte ne puiſſe changer ſon nom, & que la garniture n'excede le principal; faites la cuire, eſtant cuite, ſervez.

22. *Tourte de laitances de carpes.*

Elle ſe fait de meſme que celle de lotte cy-deſſous article ſuivant, avec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lotte.*

Faites-la bien blanchir avec l'eau aſſez chaude pour en oſter le limon, juſques à ce qu'elle ſoit blanche, puis coupez la par rouëlles juſqu'à moitié la teſte, mettez la dans une abaiſſe avec ſel, poivre, clou batu, capres, champignons, jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, perſil, ſiboules bien hachées, & par deſſus beurre bien frais, fermez la d'une abaiſſe de paſte feüilletée ſi vous en avez. Eſtant cuite, ſervez-la découverte avec une ſauce blanche, & garnie de ſon deſſus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpe.*

Elle ſe fait & aſſaiſonne de meſme que celle de lotte, cy-devant article immédiatement precedent, horſmis qu'il ne faut l'échauder, mais bein l'écailler.

25 *Tourte d'écrevices.*

Faites les cuire avec ſel, poivre, & fort peu de

de vinaigre, oſtez leur les pieds & le derriere, puis les habillés & les paſſés par la poeſle avec beurre bien frais, champignons, & tout ce que vous avez à y mettre, ſans oublier du perſil haché; aſſaiſonnez bien le tout & le mettez en telle paſte que vous voudrez, fine ou feuïlletée; eſtant cuite, ſervez la avec une ſauce rouge, que vous ferez ſi vous pilez des oſſemens d'écreviſſes, & aprés les avoir paſſez dans un linge, meſlez les avec quelques boûillons, quelques jaunes d'œufs, un filet de verjus & peu de muſcade; mettez cette ſauce dans voſtre tourte ſourtant du four & preſte à ſervir, puis la ſervez découverte.

26. *Tourte de grenoüilles.*

Coupez-en les groſſes cuiſſes, & les paſſez par la poeſle avec bon beurre bien frais, champignons, perſil, artichaux cuits coupez, & capres, le tout bien aſſaiſonné, mettez le dans une abaiſſe fine ou feüilletée, & le faites cuire, étant cuit, ſervez decouverte avec une ſauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Echaudez-les, & les faites devenir blanches, puis les habillez & coupez par roüelles, mettez-les dans voſtre abaiſſe de tourte ou de paſté, dreſſez-les, & garniſſez de tout ce que vous aurez, comme beurre bien frais, capres & perſil haché, faites les cuire. Eſtant cuites, ſervez avec ſauce blanche, & peu de muſcade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre un morceau de beurre, eſtant fondu mettez-y du ſucre & des amandes pilées, avec

avec un peu de creſme. ou de laict délayé avec de la farine cuite, puis foncez une abaiſſe de paſte fine ou feuïlletée, mettez-y voſtre appareil la bordez, la faites cuire, & la ſervez ſucrée & avec de l'eau de ſenteur ſi vous en avez.

29. *Tourte d'épinars.*

Prenez des feüilles d'éipnars, nettoyez-les. & faites blanchir, eſtant blanchies, faites les égouter, & les hachez bien menuës, eſtant hacheés delayez-les avec du beurre fondu, du ſel, du ſucre, & le poids d'un maquaron d'amandes pilées, puis mettez le tout dans voſtre abaiſſe, & la faites cuire; eſtant cuite, ſervez-la ſucrée, & ſi vous voulez, garnie autour du plat d'écorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez voſtre melon, & le pilez dans un mortier; faites fondre du beurre & le mettez avec du ſucre, un brin de poivre, du ſel, & un macaron, meſlez le tout enſemble, & garniſſez voſtre abaiſſe, faites la cuire, & ſervez ſucrée.

31. *Tourte de piſtaches.*

Vos piſtaches eſtant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent aroſez-les avec eau de fleur d'orange ou eau de ſenteur; faites fondre autant de beurre que de piſtaches, & prenez autant de ſucre, peu de ſel & mie de pain blanc paſſé, ou une goute de lait; puis le tout eſtant bien délayé enſemble, mettez le dans une abbaiſſe de paſte bien fine, la tourte & l'abaiſſe fort deliée; faites-la cuire, ſucrez-la, & la ſervez chaude, & l'aroſez de telle eau de ſenteur que vous voudrez.

32. *Tour-*

Digitized by Google

32. *Tourte d'amandes.*

Elle ſe fait de meſme ſorte, horſmis que pour l'aroſer vous y mettez du laict au lieu d'eau de ſenteur.

33. *Tourte de citroüille.*

Faites la boûillir avec de bon laict, la paſſez dans une paſſoire fort épaiſſe, puis la meſlez avec ſucre, beurre, peu de ſel, & ſi vous voulez un peu d'amandes pilées, que le tout ſoit fort delié; mettez-le dans voſtre abaiſſe, & la faites cuire; eſtant cuite, arroſez la de ſucre, & ſervez.

34. *Tourte de poires.*

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées, faites les cuire avec eau & ſucre. Eſtant bien cuites, mettez-y peu de beurre bien frais, battez le tout enſemble, & le mettez dans voſtre abaiſſe fort deliée, bandez la ſi vous voulez, & la faites cuire; eſtant cuite, aroſez la d'eau de ſenteur, la ſucrez & ſervez.

35. *Tourte de creſme.*

Prenez de la creſme bien fraîche, & la delayez avec un peu d'amandes battuës, du ſucre, & un peu de boûillie faite avec du laict, & bien cuite; faites boûillir le tout enſemble un boûillon, & lors que tout cet appareil ſera froid, mettez-le dans voſtre abbaiſſe, & faites la cuire. Eſtant cuite, ſucrez-la bien, & ſi vous voulez la muſquez, & ſervez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme ſorte que celle de poires, article 34.

37. *Tour-*

37. *Tourte de franchipane.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouver, & la detrempez avec des blancs d'œufs; au meſme inſtant prenez la douziéme partie de voſtre paſte, & l'étendez juſques à ce que vous voyez le jour au travers, beurrez voſtre aſſiette ou tourtiere, étendez cette premiere abaiſſe, la foncez, puis la beurrez par deſſus, & en faites de meſme juſques au nombre de ſix, puis mettez telle creſme que vous voudrez, & faites le deſſus de meſme que le deſſous, juſques au nombre de ſix abaiſſes, faites cuire voſtre tourte à loiſir, eſtant cuite arroſez la d'eau de fleurs, ſucrez-la bien, & ſervez.

Prenez garde à mettre voſtre paſte en œuvre ſi-toſt qu'elle eſt faite, parce qu'elle ſe ſeiche, plûtoſt que vous ne penſez, & eſtant ſeiche elle eſt hors de ſervice, d' autant qu'il faut que vos abaiſſes ſoient deliées comme toile d'araignée, c'eſt pourquoy pour bien faire choiſiſſez un lieu frais.

38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Aprés qu'ils ſont bien battus, aſſaiſonnez de ſel, & de ſucre, faites fondre du beurre frais avec du laict, meſlez le tout enſemble, puis mettez voſtre appareil dans voſtre abaiſſe de paſte fine, faites-la cuire, eſtant cuite, ſervez la chaude & ſucrée.

39. *Tourte de jaunes d'œufs.*

Delayez cinq jaunes d'œufs avec du beurre, ſucre, deux macarons, peu de ſel & laict, enfermez vôtre tourte, & la faites cuire; eſtant cuite, ſervez la ſucrée, avec écorce de citron fort deliée par deſſus.

40. *Tour-*

Digitized by Google

40. *Tourte de maſſepain.*

Pour la faire remplie, glacée, & large comme une aſſiete, prenez une demie livre d'amandes & un quarteron de ſucre, étendez voſtre paſte, la dreſſez aſſez bas, & la faites cuire ſur une aſſiete creuſe à petit feu, faites une creſine de laict, dont vous trouverez la façon cy-aprés, empliſſez en cette paſte environ l'épaiſſeur d'un demy doigt, la faites cuire, & paſſez la pelle du feu par deſſus, mettez ceriſes ou fraiſes, framboiſes ou groiſeilles, ou verjus ou abricots confits par deſſus, un peu plus de la moitié; eſtant pleine, remettez-la au four, & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'œuf, & ſix fois autant de ſucre, bien battus enſemble; eſtant preſte à ſervir, jettez-la par deſſus voſtre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis ſervez ſur l'aſſiete.

Pour faire la creſme dont eſt fait mention cy deſſus, delayez fort peu de farine avec une chopine de laict, faites-la bien cuire, & fort clair; mettez-y enſuite peu de beurre, quatre jaunes d'œufs, & deux blancs bien batus, tournez bien le tout ſur le feu, & y meſlez fort peu de ſel & de ſucre environ la moitié d'autant que vous aurez de creſme. Pour la faire verte mettez y des piſtaches batuës, ou de la rapelure d'écorce de citron confite.

Vous pouvez ſervir voſtre tourte glacée ſans confitures, & au fruict comme à l'entre-mets.

Digitized by Google

Table de pluſieurs ſortes de racines, herbes, & autres choſes propres à confire, pour garder dans le ménage de maiſon ou de cabaret.

Beurre fondu.	1
Artichaux.	2
Concombres.	3
Pourpier.	4
Laituës.	5
Truffes.	6
Bettes-raves.	7
Aſperges.	8
Pois verts.	9
Chicorée.	10
Champignons.	11
Choux.	12
Soles.	13
Huiſtres.	14
Creſtes ſalées.	15

Maniere de confire toutes ces ſortes, pour les rendre de garde.

1. *Beurre fondu.*

Quand il eſt à bon prix vous en pouvez acheter quantité, & le faire fondre pour vous en ſervir au beſoin. Pour ce faire, mettez-le dans une poeſle, le faites fondre à loiſir, juſques à ce que la creſme aille au fonds, & qu'il devienne clair au deſſus, empotez-le, & eſtant froid gardez le pour vous en ſervir.

2. *Ar-*

2. *Artichaux.*

Coupez-leur le foin, & ce qui eſt trop dur tout autour, (cela s'apelle artichaux en cus) mettez-les tremper dans de l'eau fraîche pour les blanchir, les faites égouter & les eſſuyer, aprés quoy vous les mettrez dans un pot avec ſel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque feuille de laurier; couvrez-les bien, & les gardez juſques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les deſſaler dans de l'eau tiede, faites-les cuire eſtant deſſalez avec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graiſſe; eſtant cuits ſervez les avec une ſauce blanche, ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez-les fort épais, faites-les blanchir dans de l'eau fraîche, les picquez de clou, puis les mettez dans un pot avec ſel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier; couvrez-les ſi bien qu'il n'y entre point d'air, & les ſervez en ſalade.

4. *Pourpier.*

Il ſe fait de meſme que le concombre, & vous les pouvez ſervir enſemble.

5. *Laituës.*

Choiſiſſez les plus pommées, en oſtez les grandes feuilles, faites les blanchir dans de l'eau fraîche, & égouter; eſtant égoutées, picquez les de clou, & les aſſaiſonnés de ſel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier, couvrez-les bien, & lors que vous les voudrez ſervir faites les deſſaler, puis aprés cuire, & vous en ſervez en garniture ou en ſalade.

6. *Truffes.*

Faites les boûillir avec de bon gros vin, ſel, poivre, & clou, puis les tirez & les empotez avec ſel, poivre, vinaigre, cloux, & quelques feüilles de laurier, & les couvrez. Lors que vous voudrez vous en ſervir, faites les deſſaler & cuire avec du vin, & les ſervez dans une ſerviette ployée.

7. *Bettes-raves.*

Lavez-les bien nettes, & les faites cuire; eſtant bien cuites, pelez-les, & les mettez dans un pot avec ſel, poivre, & vinaigre, pour vous en ſervir quand vous voudrez.

8. *Aſperges.*

Pour les garder, mettez-les dans un pot avec du beurre fondu, vinaigre, ſel, poivre & cloux; couvrez les bien, & pour vous en ſervir faites les deſſaler, eſtant deſſalées, faites-les cuire dans de l'eau chaude; eſtant cuites, ſervez-les avec une ſauce blanche, ou pour garnir potages, ou en ſalade, ou en paſtiſſerie.

9. *Pois verts.*

Prenez-les ſortant de la coſſe, paſſez les avec du beurre, & les aſſaiſonnez comme ſi vous les vouliez manger à l'heure meſme, mais ne les fricaſſez pas tant; mettez-les enſuite dans un pot de terre, les aſſaiſonnez derechef, & les couvrez bien, mettez-les dans un lieu frais, & lors que vous voudrez vous en ſervir, faites les deſſaler, & les paſſez par la poeſle comme auparavant.

10. *Chicorée.*

Faites la blanchir liée, dans du ſable; lors que

que vous croirez qu'elle ſe puiſſe garder, nettoyez la bien & la mettez dans un pot avec ſel, poivre, peu de vinaigre & romarin. Lors que vous en aurez affaire, faites la deſſaler pour ſervir en ſalade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

11. *Champignons.*

Choiſiſſez les plus fermes & les plus rouges qui ſe trouvent, fricaſſez-les entiers avec du beurre, comme pour manger preſentement. Eſtans fricaſſez & bien aſſaiſonnez, mettez-les dans un pot avec plus d'aſſaiſonnement, du beurre, & un filet de vinaigre, juſques à ce qu'ils trempent, couvrez-les en ſorte qu'il n'y ait point d'air; pour vous en ſervir faites les tremper dans pluſieurs eaux tiedes, puis aprés les fricaſſez comme s'ils ſortoient de terre.

Autre façon.

Prenez les plus grands, & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égouter. Aprés cela marinez les avec vinaigre, ſel, poivre, & écorce de citron, ou d'orange; eſtant marinez quelque temps, ſortez-les, & les faites frire avec du beurre affiné & peu de farine, eſtans frits, mettez les dans une autre marinade, ſi vous les voulez garder long-temps.

Vous les pouvez faire ſervir à garnir ou en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenez les plus pommez, & les inciſez en quatre du coſté de la queuë, puis les faites blanchir dans l'eau fraîche & eſſuyer; mettez

les dans un ſaloir, ou dans un pot avec du ſel, poivre, vinaigre & feuilles de laurier, ou un peu de romarin. Vous les pouvez picquer de clou, lors que vous voudrez vous en ſervir, faites les deſſaler dans de l'eau tiede, pour les mettre au potage, & non en ſalade. Eſtant cuits, ſervez.

13. *Soles.*

Prenez les bien fraîches, & les faites nettoyer, ſi elles ſont groſſes, vous les cizelez par deſſus, & les farinez aprés les avoir eſſuyées. Aprés quoy faites les frire à moitié avec du beurre ou de l'huile, & les mettez proprement dans un pot, avec ſel, poivre, clou batu, écorce d'orange ou de citron, & vinaigre; couvrez les bien, & pour vous en ſervir, ſortez les du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Eſtant deſſalées, faites-les frire avec du beurre, ou de l'huile pour ceux qui l'aiment. N'oubliez pas de les bien fariner, & ſervez les avec oranges ou citrons, ou ſi vous voulez, aprés les avoir paſſées par la poeſle, ouvrez l'areſte, & les mettez en ragouſt; pour quoy faire mettez dedans des capres, anchois, champignons, truffes, & tout ce que vous pourrez avoir, puis les faites mitonner & ſervez avec ſauce liée, & avec un jus de citron ou d'orange.

14. *Huiſtres.*

Sortez-les de la coquille, & les faites blanchir, ou comme elles ſont ſortant du panier, mettez-les dans un pot, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu, & quelque feüille de lau-

laurier, couvrez-les bien, ou ſi vous voulez vous les pouvez enfoncer dans un baril. Lors que vous voudrez vous en ſervir faites les deſſaler dedans l'eau tiede. Eſtant deſſalées, vous en pouvez garnir, ou faire des baignets, ou fricaſſer.

15. *Creſtes ſalées.*

Il leur faut bien oſter le ſang, & les mettre dans un pot avec ſel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre, & quelque feuïlle de laurier, couvrez les bien, & les mettez en un lieu qui ne ſoit ny froid, ny chaud. Lors que vous voudrez vous en ſervir, prenez ce qu'il vous en faut, les mettez deſſaler dans de l'eau tiede, & les changez fort ſouvent; eſtant bien deſſalées, faites bouillir de l'eau & les échaudés, eſtant bien nettes faites les cuire avec du bouillon ou de l'eau, eſtant preſque cuites mettez-y un bouquet, du beurre ou du lard, & une tranche de citron; eſtant bien cuites, ſervez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez.

Autre Table de choſes à ſaler & garder, particulierement pour un Paſtiſſier.

Cardes d'artichaux.	1
Palets de bœuf.	2
Langues de mouton.	3
Poulets marinez.	4
Roignons de belier.	5
Bigeonneaux.	6
Beurre ſalé.	7

Méthode.

1. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les pieds les plus blancs, coupez-les de longueur de demy pied, leur ostez bien les filets, les mettez tremper dans de l'eau fraîche, & les changez deux ou trois fois; faites les blanchir & égouter, essuyez-les, les mettez dans un pot & les salez, estans salez faites fondre & affiner une livre de beurre, & la jettez par dessus, pour les serrer, & vous en servir au besoin.

2. *Palets de Bœuf.*

Salez-les sortans de la teste, & les serrez jusques à ce que vous en ayez affaire, alors faites les dessaler, estans dessalez faites les cuire, & ostez la peau de dessus & les barbillons, puis les découpez par morceaux ou par tranches, les mettez en ragoust, ou en garnissez tout ce que vous aurez besoin, mesme de la pastisserie, à quoy ils vous peuvent beaucoup servir.

3. *Langues de mouton.*

Estant tirées de la teste, salés-les; lors que vous en aurez affaire estant dessalées, faites les cuire; estant cuites, habillez les proprement, les fendez & les mettez sur le gril avec mie de pain & sel. Estant rosties, faites une sauce avec verjus, un filet de vinaigre, persil haché, chapelure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mitonner, puis servez.

4. *Poulets marinez.*

Estans habillez fendez-les par la moitié, & les essuyez bien, farinez-les, & les faites frire

à

à moitié, puis les mettez dans un pot avec ſel, poivre, vinaigre, & fines herbes, couvrez les juſques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les deſſaler avec de l'eau fraîche ou tiede, qui ſera bien meilleure; eſtans deſſalez, eſſuyez les & farinez, puis les faites frire. Eſtans frits ſervez, & ſi vous voulez qu'ils paroiſſent, faites-y une liaiſon avec des œufs & farine, les faites frire, & les mettez en ſauce avec jus d'orange.

5. *Roignons de belier.*

Oſtez leur la premiere robe, & les découpez par deſſus pour leur faire prendre ſel, les mettez dans un pot, & en lieu frais. Pour vous en ſervir, faites les deſſaler & cuire, puis vous en ſervez à tout ce que vous voudrez.

6. *Pigeonneaux.*

Aprés les avoir bien applatis, eſſuyez-les, les farinez & faites frire, puis les mettez dans un pot avec vinaigre, poivre, clou & fines herbes. Lors que vous voudrez vous en ſervir, faites les deſſaler, & les mettez en ragouſt, ou en potage, ou en paſte, ou pour les ſervir marinez.

7. *Beurre ſalé.*

Lavez-le bien en eau fraîche & l'égoutez, puis le mettez dans une terrine, & le peſtriſſez avec ſel blanc, clou de giroſle, quelques feüilles de laurier, & anis pilé, ſi vous voulez. Aprés quoy mettez-le dans un pot & le couvrez bien avec papier ou parchemin, aprés avoir oſté l'eau qui en ſort mettez-le à la cave, & vous en ſervez.

Méthode instructive pour faire en Careſme les boüillons de poiſſon, de purée, aux herbes, & d'amandes.

Boüillon de poiſſon.

Faites voſtre boûillon moitié eau, moitié purée; prenez des oſſemens de carpes, ou d'autre poiſſon, avec un oignon picqué de clou, un bouquet, & du ſel; faites bien cuire le tout enſemble avec mie de pain & du beurre, puis les paſſez & vous en ſervez pour tel bouillon que vous voudrez, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui ſont ſans poiſſon.

Vous pouvez vous en ſervir au potage d'écreviſſes, le faiſant boûillir un bouillon avec les coquilles de vos écrevices pilées & paſſées par un linge, par le moyen de quoy voſtre boûillon deviendra rouge, aprés quoy vous paſſerez le tout, l'aſſaiſonnerez, le dreſſerez, & ferez mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui ſoit bonne, faites tremper vos pois du jour au lendemain aprés les avoir bien épluchez; puis les mettez cuire avec de l'eau de riviere ou de fontaine, eſtant tiede. Eſtans preſque cuits tirez voſtre purée & vous en ſervez à tout ce que vous voudrez.

Boüillon aux herbes.

Vous le trouverez dans les potages des jours maigres, & comme il eſt commun, il n'eſt pas beſoin de le repeter.

Bo-

igitized by Google

Boüillon d'amandes.

Pelez bien vos amandes dans de l'eau bien chaude, & les pilés dans un mortier, à meſure que vous les pilerez arroſez les d'eau fraîche; eſtant bien pilées, mettez les avec du bouillon de poiſſon & mie de pain, puis faites bouillir le tout avec ſel, beurre, ou oygnon picqué, & une écorce de citron, dont la peau de deſſus ſoit oſtée; eſtant cuit paſſez-le par une eſtamine, & le mettez dans un pot juſques à ce que vous en ayez affaire.

Pour faire voſtre bouillon d'amandes au laict, pelés bien vos amandes, battés les, & en les battant de fois à autre arroſez les avec du laict; eſtant bien pilées, mettez les avec du laict bien frais, de la mie de pain, du ſel, peu de clou & de canelle; faites bouillir le tout un bouillon, & le paſſez aprés par l'étamine, quand vous ſerez preſt à ſervir mettez-le bouillir avec du ſucre, & ſervez.

Tous les potages de Careſme ſe font & aſſaiſonnent comme ceux des jours maigres, horſmis que vous n'y mettez point d'œufs, mais aux uns vous y meſlez de la purée, aux autres que vous voulez ſervir blancs ou marbrez, vous mettez du bouillon d'amandes; faites les mitonner comme les autres, & les garniſſez de meſme. Enſuite de la Table il ſera dit auſquels il faut mettre bouillon d'amandes, & auſquels de la purée.

Table des Potages de Careſme.

Potage d'écrevices. 1
Potage de hachis de carpes. 2
Potage aux herbes. 3
Potage de tanches farcies aux navets. 4
Potage à la Reyne. 5
Potage à la Princeſſe. 6
Potage de tortuës. 7
Potage de Champignons. 8
Potage de ſoles. 9
Potage d'eperlans. 10
Potage d'aſperges. 11
Potage d'attereaux. 12
Potage de laittuës. 13
Potage de choux au laict. 14
Potage de choux à la purée. 15
Potage de citroüille. 16
Potage de citroüille au laict. 17
Potage de navets au boüillon blanc. 18
Potage de navets frits. 19
Potage de purée. 20
Potage ſans beurre. 21
Potage de profiteolles. 22
Potage à l'oygnon. 23
Potage de moules. 24
Potage de grenoüilles. 25
Potage de grenoſts. 26
Potage de ſaumon à la ſauce douce. 27
Potage de ſon. 28
Potage de grenoüilles aux amandes. 29
Potage d'oubelon. 30
Potage de panets. 31

Potage

Potage de poireaux au laict. 32
Potage d'asperges rompuës. 33
Potage de choux fleurs. 34
Potage de fidele. 35
Potage de ris. 36
Potage de tailladins. 37
Potage de macreuse en ragoust. 38
Potage de macreuse aux navets. 39
Potage de poireaux à la purée. 40
Potage de limandes. 41
Potage de rouget. 42
Potage de lentilles. 43.

Discours des potages de Careſme.

1. *Potage d'écrevices.*

Servez le avec de la purée

2. *Potage de hachis de carpes.*

Avec purée, & amandes.

3. *Potage aux barbes.*

Avec fort peu de purée.

4. *Potage de tanches farcies aux navets.*

Avec fleur frite, & peu de purée.

5. *Potage à la Reyne.*

Avec du boüillon de carpes, ou d'autre poiſſon, meſlé de purée & d'amandes.

6. *Potage à la Princeſſe.*

Il ſe fait de purée, que vous faites cuire avec des oſſemens de carpes.

7. *Potage de tortuë.*

Avec peu de purée.

8. *Potage de champignons.*

Avec purée.

9. *Potage de soles.*

Avec purée.

10. *Potage d'esperlans.*

Bon boüillon meslé d'amandes.

11. *Potage d'asperges.*

Purée & herbes.

12. *Potage d'attereaux.*

Tirez-le du meilleur boûillon.

13. *Potage de laituës.*

Avec purée.

14. *Potage de choux au laict.*

Peu de purée & force beurre.

Potage de choux au pain frit.

Peu de purée.

15. *Potage de choux à la purée.*

Mettez dans vostre purée un oygnon piqué de cloux, poivre & sel; estant cuite, servez la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit que vous aurez fait cuire avec.

16. *Potage de citroüille.*

Faites bien cuire vostre citroûille, en sorte qu'elle soit plus liée qu'à l'ordinaire, puis fricassez une siboule avec du beurre, & la mettez dedans avec du sel, puis servez poivrée.

17. *Potage de citroüille au laict.*

Estant bien cuite passez la par une passoire, & n'y laissez tant de bouillon à cause du laict qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée avec laict & peu de beurre, faites mitonner vostre pain, & servez poivrée si vous voulez.

18. *Po*

18. *Potage de navets au boüillon blanc.*

Ratiſſez vos navets & les mettez dans un pot avec de l'eau, eſtans bien cuits aſſaiſonnez les de ſel, & d'un bouquet; lors que vous voudrez dreſſer, oſtez les de deſſus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remuez hors du feu ſans plus l'y remettre, puis ſervez avec peu de bouillon d'amandes par deſſus.

19. *Potage de navets frits.*

Ratiſſez les, & les coupez en deux ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Eſtans eſſuyez faites les frire, & les mettez cuire avec de l'eau, peu de poivre, & un oygnon picqué de cloux; lors que vous voudrez dreſſer, ſi voſtre bouillon n'eſt lié, vous y pouvez mettre peu de farine frite avec un filet de vinaigre, puis ſervez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettez dans un pot, puis paſſez de l'oſeille, du cerfeûil, & peu de perſil, avec du beurre, mettez le tout dans un pot, faites le bien cuire, & l'aſſaiſonnez bien, faites mitonner voſtre potage, & le ſervez de racines de perſil cuites avec.

21. *Potage ſans beurre.*

Il ſe fait à force d'herbes bien aſſaiſonnées, & cuites avec une crouſte de pain, faites mitonner, & ſervez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez-le de pluſieurs bouillons, puis ouvrez des pains au nombre de ſix, que vous aurez fait faire exprez, faites un trou par deſſus, & en oſtez la mie, paſſez-les avec du beurre, &

les

les emplissez de laittances de carpes, champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits avant que les emplir ; Estant pleins mettez les mitonner tout à loisir sur vostre potage, que vous garnirez de laittances, champignons, asperges rompuës, & servez.

23. *Potage à l'oignon.*

Il se fait de mesme sorte que hors de Careſme. Voyez aux potages maigres.

24. *Potage de moules.*

Il se fait aussi de mesme sorte ; hors le Careſme vous pouvez y mettre des œufs, & y pouvez mettre de bouillon d'armandes, ou de quelque ragoust. Servez le garny de moules.

25. *Potage de grenoüilles.*

Rompez-les os, & les nettez, puis les faites blanchir & égouter, mettez-les dans un plat jusques à ce que vous ayez fait un bouillon de purée, passez-y peu de persil haché avec du beurre, ayant bouilly mettez-les dans vostre bouillon, & aussi-tost les tirez ; delayez peu de safran, & le mettez dans vostre pot ; faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos grenoüilles, & servez.

26. *Potage de grenoüilles.*

Il se fait de même façon qu'aux jours maigres de charnage, vous l'y trouverez.

27. *Potage de saumon à la sauce douce.*

Coupez-le par tranches, & le mettez mariner, passez vos tranches par la poesle avec du beurre, piquez-les de cloux & les mettez entre deux plats avec du beurre, un bouquet, sucre,

ſucre, vin, peu de ſel, & poivre bien batu., faites le mitonner avec quelqu'autre bouillon, garniſſez-le enſuite de vos tranches de ſaumon, la ſauce par deſſus, & garny ſi vous voulez de figues, ou prunes de brignolle.

28. *Potage de ſon.*

Il ſe fait de meſme ſorte qu'aux jours maigres, horſmis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenoüilles aux amandes.*

Vous le trouverez auſſi aux potages des jours maigres, faites le de meſme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubelon.*

Faites un boüillon de purée & le mettez boüillir, paſſez peu de bonnes herbes bien hachées par la poeſle, & les mettez dans voſtre pot; faites-y cuire voſtre oubelon, aprés qu'il ſera blanchy, peu devant que de ſervir; tirez-le, & le mettez avec du beurre, ſel, muſcade, vinaigre, & fort peu de bouillon. Eſtant bien aſſaiſonné, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de voſtre oubelon, empliſſez voſtre plat, & ſervez.

31. *Potage de panets.*

De meſme qu'aux jours maigres, horſmis que vous les faites avec de la purée, & n'y mettez point d'œufs.

32. *Potage de poireaux au laict.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites les blanchir, les eſſuyez, & les faites cuire avec de la purée claire; eſtant cuits, mettez-y du laict,

poivre, ſel & cloux, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos poireaux, puis ſervez.

33. *Potage d'aſperges rompuës.*

Rompez vos aſperges, ou les coupez, les fricaſſez avec bon beurre, ſel, poivre, perſil & ſiboules hachées : faites bien mitonner le tout enſemble, puis faites un bouillon de purée ou de potage aux herbes, que vous paſſerez ; faites auſſi mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos aſperges, puis ſervez.

Vous y pouvez mettre jus de champignons, & champignons en ragouſt.

34. *Potage de choux fleurs.*

Habillez-les, & les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis les mettez dans un pot avec de bon bouillon ou de la purée, bien aſſaiſonnée de beurre, ſel, & un oygnon picqué de clou ; eſtans cuits, enſorte qu'ils ne ſoient pas rompus, faites mitonner voſtre pain, garniſſez-le de vos choux, & ſervez.

Vous y pouvez mettre du laict & du poivre.

35. *Potage de fideles.*

Faites les cuire avec de l'eau ou de laict, étant cuites & bien aſſaiſonnées, tirez-en une partie pour fricaſſer, & du reſte faites-en un potage avec beurre, ſel, poivre, oygnon picqué, puis dreſſez & ſervez.

36. *Potage de ris.*

Il ſe fait de meſme que celui de fideles, faites-le cuire juſques à ce qu'il ſoit bien crevé, puis ſervez.

37. *Potage de tailladins.*

Il ſe fait de meſme, horſmis qu'eſtans cuits

vous

Digitized by Google

vous y pouvez metttre fort peu de ſaffran, & du beurre bien frais. Vous y pouvez mettre auſſi du laict pour les faire liquides, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, ſervez.

38. *Potage de macreuſe en ragouſt.*

Vous le trouverez aux potages maigres, le ferez de meſme façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *Potage de macreuſe en navets.*

Eſtant habillée lardez-la d'anguille, & luy donnez un tour de broche, ou la paſſez par la poeſle avec du beurre, puis la mettez dans un bouquet. Eſtant preſque cuite, paſſez des navets par la poeſle, mettez les avec voſtre macreuſe, & l'aſſaiſonnez bien.

Pour lier voſtre potage, paſſez un peu de farine par la poeſle juſques à ce qu'elle ſoit rouſſe, & la delayez avec un filet de vinaigre, mettez-la dans voſtre pot, & ayant bouilly un bouillon, faites mitonner voſtre pain avec voſtre garniture, & ſervez.

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Eſtans blanchis dans l'eau fraîche, mettez les avec voſtre purée, capres, & les aſſaiſonnez bien. Eſtant cuits, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos poireaux, & ſervez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mitonner voſtre pain avec de vos meilleurs bouillons, & le garniſſez de vos limandes que vous aurez frites dans la poeſle, & miſes en ragouſt, enſemble des champignons, capres & aſperges rompuës, puis ſervez.

42. Pa-

42. *Potage de rougets.*

Habillez-les & les mettez dans un poëllon avec bouquet, peu de vin blanc, & bien assaisonnez ; faites mitonner voſtre pain d'autre boüillon, & le garniſſez de vos rougets avec leur ſauce, puis ſervez.

43. *Potage de lentilles.*

Eſtans bien cuites, & aſſaiſonnées de beurre, ſel, & un bouquet, dreſſez & ſervez.

Vous les pouvez mettre ſur le potage avec de l'huile, eſtans ſalées.

Table des Entrées qui ſe font en Careſme, & où il n'entre point d'œufs.

Sole.
Brochet.
Tanches farcies.
Tanches frites.
Carpe à l'étuvée.
Carpe farcie.
Carpe roſtie.
Carpe frite, & miſe en ragouſt.
Saumon.
Hachis de carpe.
Saumon à l'étuvée.
Lotte.
Lotte à l'étuvée.
Carpe au demy court-boüillon.
Huiſtres.
Huiſtres au ragouſt.
Huître[illegible]ille ſur le gril.
[illegible]ouſt.
& roſty.

Le

La-foif.
Barbeaux.
Barbuës.
Limandes en caſtrolles.
Limandes frites.
Limandes roſties.
Plies en ragouſt.
Plies frites.
Macreuſe.
Macreuſe au court-boüillon.
Macreuſe roſtie.
Aloſe roſtie.
Aloſe au court-boüillon roſtie.
Lamproye.
Lamproye ſur le gril.
Lamproye à la ſauce douce.
Lamproye à l'étuvée.
Anguille en cervelaſt.
Anguille au demy court-boüillon.
Anguille de Mer à l'étuvée.
Anguille de Mer frite à l'étuvée.
Aumare au court-boüillon.
Aumare en fricaſſée à la ſauce blanche.
Langouſte au court-boüillon.
Langouſte à la ſauce blanche.
Brochet farcy.
Brochet farcy, & roſty à la broche.
Maquereaux frais roſtis.
Harans frais roſtis.
Harans frais à la ſauce rouſſe.
Sardines de Royant.
Rouget.
Grenoſt.
Morué fraîche roſtie.

Moruë fraîche au demy court-bouillon.
Moruë de Terre-neuve.
Soupreſſe de poiſſon.
Jambon de poiſſon.
Moulles.
Raye frite.
Raye au court-bouillon.
Raye frite en ragouſt.
Eſperlans.
Tripes de moruë.
Seiches.
Merluche frite.
Merluche à l'huile.
Merluche fricaſſée.
Saumon à la ſauce rouſſe.
Saumon à l'huyle, oygnon & vinaigre, ou ſalade, ſi vous voulez.
Maquereaux ſalez.
Harans à l'étuvée.
Harans ſorets.
Harans ſalez.
Pois. Purée.
Bettes-raves.
Navets.
Carrottes.
Panets.
Taupinambours.
Serſifis.
Cheruis.
Cardes de poirée.
Lentilles.
Eſpinars.
Pommes fricaſſées.
Pommes au ſucre.
Pruneaux.

AVIS.

AVIS.

Cette Table ne ſembloit pas beaucoup neceſſaire, non plus que les ſuivantes, d'autant que ce qui eſt cotté s'accommode de meſme qu'en autre temps, excepté toutesfois qu'il ne s'y met point d'œufs, ny pourpier, ny autre choſe; mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouvez prendre chair de carpe ou d'anguille, avec beurre, qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs; c'eſt pourquoy j'en ay obmis le Diſcours, à la reſerve des cinq derniers Articles, dont n'ayant point encore fait mention, j'ay trouvé à propos de les inſerer icy.

Lentilles.

Eſtant bien cuites, paſſez les par la poeſle avec beurre frais, ſel, poivre, peu de fines herbes & ſiboules, eſtant bien fricaſſées, ſervez-les.

Elles ſe peuvent ſervir en purée, à la façon de celle de pois. Si vous avez de la peine à les paſſer, battez-les dans un mortier.

Elles peuvent auſſi eſtre ſervies avec huile d'olive paſſées dans la poeſle.

Eſpinars.

Prenez les plus blonds, & ne vous ſervez des plus verts, qu'à faute d'autres, nettoyez les bien, & les lavez pluſieurs fois, les faites égouter & jetter leur eau entre deux plats, aſſaiſonnez-les avec la moitié autant de beurre que d'épinars, ſel, poivre, une ſiboule, ou un oygnon picqué de cloux, paſſez le tout par la poeſle, & le faites mitonner dans un plat couvert. Eſtant preſt à ſervir, vous

y pouvez mettre muſcade & creſme, ſinon ſervez-les comme ils ſont.

Plusieurs les font bouillir avec de l'eau, mais ils ne ſont pas ſi bons, quoy qu'enſuite vous les accommodez de meſme.

Pommes fricaſſées.

Pelez vos pommes, & les coupez par roëlles juſques au cœur; faites rouſſir du beurre, & les fricaſſez avec peu de ſel & poivre. Si vous avez de la creſme vous y en pouvez mettre, & les ſervir aprés qu'elles auront boüilly un boüillon.

Pommes au ſucre.

Prenez des pommes, fendez-les en deux, oſtez-en le cœur, & les piquez par deſſus avec la pointe du couſteau, empliſſez-en voſtre plat à moitié, avec un peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de ſucre; faites les cuire à loiſir avec un couvercle deſſous ou une tourtiere; eſtant cuites, ſervez-les ſucrées.

Prunеaux.

Prenez-les de Tours ou communs, les lavez & nettoyez bien, eſtant bien nets, faites-les cuire à loiſir dans un pot; lors qu'ils ſeront à moitié cuits mettez-y du ſucre, & le boüillon eſtant preſt de faire ſirop, ſervez.

Si vous n'y voulez mettre du ſucre en cuiſant le ſirop eſtant bien lié, parſemez-les de ſucre, & ſervez.

AVIS.

Il y a beaucoup de Perſonnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut ſervir à leur mode. Or pour empeſcher que l'huile ne ſente, fai-

faites la boûillir avec une crouſte de pain bruſlée; aprés quoy vous pourrez librement vous en ſervir de beurre.

Table du ſecond de Careſme.

Turbot.
Barbuës.
Barbuës en caſtrolle.
Vives.
Soles.
Soles en ragouſt.
Saumon.
Saumon à la ſauce douce.
Grenoſt.
Marſoüin.
Becare.
Loux.
Truite ſaumonnée.
Raye.
Eſperlans.
Maquereaux.
Sardine.
Rouget.
Brochet.
Brochet à la ſauce douce.
Brochet farcy.
Carpe.
Carpe farcie de laittances.
Lotte.
Lotte en ragouſt.
Perches.
Tanches.
Aloſes.
Moruë fraîche.

Breſme.

Breſme roſtie.
Plies.
Macreuſe.
Carpe au demy court-bouillon.
Tanches frites en ragouſt.
Barbeaux en ragouſt.
Vilain en ragouſt.
Dorade au court-bouillon.
Dorade roſtie.
Harans frais.

AVIS.

Toutes les viandes du ſecond de Careſme ſe ſervent de meſme ſorte, & avec le meſme aſſaiſonnement qu'aux jours maigres du reſte de l'année.

Pour la Patiſſerie de Careſme, vous la trouverez aux jours maigres, & l'accommoderez de meſme façon & avec meſme aſſaiſonnement, horſmis que vous n'y mettez point de jaunes d'œufs. Vous dorerez voſtre paſtiſſerie avec œufs de brochet pilez, ou avec du beurre fondu, car le ſaffran n'y vaut rien.

Table des Entre-mets de Careſme.

Champignons.
Cardons.
Cardes.
Cheruis.
Truffes en ragouſt.
Blanc-manger.

Ar-

Artichaux frits.
Champignons frits.
Tortuës.
Paſte filée.
Aſperges.
Tourte de franchipanne.
Servelaſt d'anguille.
Jambon de poiſſon.
Laittances frites.
Laittances en ragouſt.
Foye de lotte.
Gelée de toutes ſortes de poiſſons.
Celeris.
Ramequin de toutes ſortes.
Champignons à l'olivier.
Morilles.
Pruneaux.
Brugnolle.
Serſifis.
Cheruis.
Petite tourte de creſme muſquée.
Tourte d'épinars.
Riſſoles.
Lottes frites.
Aſperges en pois verts.
Foye de lotte fritte.
Ecrevices fricaſſées.
Ecrevices en ragouſt.
Baignets de grenoûilles.
Grenoûilles en ragouſt.
Nulle de laittances.

Vous trouverez, aux jours maigres, la façon d'accommoder tout le Second du Careſme,

ine, à la réſerve des articles ſuivans que j'ay ajoûtez.

Riſſolles.

Prenez quelque reſte d'hachis de carpe, de champignons & de laitances, hachez le tout enſemble, bien nourry de beurre & de creſme ſi vous en avez, aſſaiſonnez le d'un bouquet, & le faites bouillir un bouillon pour le mieux lier, & vous en ſervir à faire vos riſſolles, pour leſquelles bien accommoder, prenez paſte feuilletée, étendez la, & y mettez de voſtre appareil à proportion de la groſſeur que vous leur voulez donner, moûillez-les autour, les couvrez & dorez avec du beurre, faute d'œufs de brochet, le ſaffran n'y vaut rien. Eſtant dorées, mettez les au four, & eſtant cuites, ſervez.

Le petites riſſolles ſe font de paſte fine, & y en doit moins avoir qu'à un petit paſté, vos abbaiſſes eſtant faites, empliſſez les à proportion; mouillez les autour, & les fermez, puis les jettez dans du beurre affiné bien, juſques à ce qu'elles ſoient cuites & jaunes. Tirez-les auſſi-toſt, & puis les ſervez.

Si vous ſucrez le dedans, il faut auſſi ſucrer le deſſus en ſervant.

Baignets de grenoüilles.

Choiſiſſez-les plus belles, & les plus groſſes, mettez les ceriſes; c'eſt à dire, raſiſſez les cuiſſes de vos grenoûilles en ſorte que l'os ſoit net par un bout, les faites fort peu blanchir, & les eſſuyez; faites une paſte avec farine, ſel, laict, fromage blanc, & de tout

fort

fort peu ; battez le tout dans un mortier, & le rendez liquide, juſques à ce qu'il ſoit comme une paſte de baignets, prenez vos grenoûilles par la queuë, les tremper dans voſtre appareil, & les jettez dans du beurre bien chaud ; faites-les frire comme les baignets, & ſervez garny de perſil.

Memoire de ce qui ſe peut ſervir au Vendredi Saint.

POtage de ſanté, que vous ferez d'oſeille, laittuës, poirée, pourpier, & un bouquet ; faites cuire le tout avec ſel, beurre & une entamûre de pain, faites mitonner & ſervez.

Potage de purée fort claire, que vous ferez y mettant peu d'herbes, des capres, un bouquet, & un oygnon piqué de cloux. Eſtant bien cuit, ſervez garny de pain frit.

Potage de laict d'amandes, pour lequel faire vous trouverez la maniere aux Potages de Careſme.

Potage de navets.

Potage de panets.

Potage d'aſperges.

Potage de citroûille.

Potage de profiteolles. Pour le faire prenez cinq ou ſix petits pains, ouvrez-les par deſſus & en oſtez la mie, puis les faites ſeicher près du feu, ou rouſſir dans la poeſle avec du beurre frais ; faites les mitonner avec un bouillon fait exprés, champignons, purée,

rée, oygnon picqué, le tout bien aſſaiſonné & paſſé auparavant par la poeſle. Servez vous de ce bouillon pour faire voſtre potage, & garniſſez voſtre plat de voſtre pain ſec; puis l'empliſſez de petits ragouſts, comme truffes, artichaux, aſperges, & champignons frits, garniſſez le tour du plat de citron & de grenade, arroſez ſi vous voulez voſtre potage de jus de champignons, puis ſervez.

Potage de Brocolis. Ce ſont des rejetons de choux verts, faites les cuire avec de l'eau, du ſel, purée, beurre, oygnon picqué & peu de poivre; faites mitonner voſtre crouſte, la garniſſez de vos brocolis, & en empliſſez voſtre plat; puis ſervez.

Le meſme potage ſe peut faire de laict, & garnir de meſme ſorte.

Le potage d'oubelon ſe fait de meſme que le potage de brocolis, & ſe garnit de meſme.

Le potage à la Reyne ſe fait de meſme ſorte que celuy de Careſme, horſmis que vous faites un hachis de champignons pour garnir voſtre pain. Eſtant emply, & pluſieurs fois paſſé par la poeſle, garniſſez par deſſus de piſtaches, grenades, & citrons coupez.

Vous trouverez à la Table du Careſme & aux jours maigres, la façon de faire un potage de jus d'herbes ſans beurre, vous pouvez vous en ſervir ſi vous voulez.

Potage à la Princeſſe garny de fleurons, ce ſont les petits paſtons feuilletez.

Potage de laict.

Potage d'oygnon roux.

Po-

Potage de purée, garny de laituës & aſperges rompuës.

Potage de fideles ou tailladins, garny de paſte frite.

Potage de choux fleurs.

Potage de ris garny de pain ſeiché.

Potage de pois verts. Pour le ſervir, faites fort peu cuire, puis les battez dans un mortier, & les paſſez & aſſaiſonnez comme les autres, puis ſervez.

Entrée pour le Vendredy Sainct.

BEtte-raves en dez au beurre roux, avec ſel.

Bettes-raves au beurre blanc.

Bettes-raves paſſées.

Carrotes rouges frites, avec une ſauce rouſſe par deſſus.

Carrotes rouges pilées & paſſées par la poeſle avec un oygnon, mie de pain, amandes, champignons & beurre frais, le tout bien lié & aſſaiſonné.

Carottes rouges fricaſſées au beurre roux avec oygnon.

Carrotes rouges en roëlles à ſauce blanche avec beurre, ſel, muſcade, ſiboules & peu de vinaigre.

Carottes blanches fricaſſées.

Carottes en paſte frite.

Carottes hachées en ragouſt, avec champignons.

Tourte de piſtaches.

Tourte d'herbes.
Tourte de beurre.
Tourte d'amandes.
Panets à la ſauce blanche, avec beurre.
Panets frits.
Serſifis à la ſauce blanche, avec beurre.
Serſifis frits en paſte.
Epînars.
Pommes au beurre.
Pommes fricaſſées.
Boulie de farine.
Boulie de ris & d'amandes paſſées.
Pruneaux.
Aſperges rompuës fricaſſées.
Riſſolles d'hachis de champignons, carrottes & piſtaches, bien nourries de beurre, ſervies chaudes, ſucrées, & avec fleur d'orange.
Cheruis frits en paſte.
Cheruis à la ſauce blanche, avec beurre.
Cardes de poirée.
Cardons.
Citroüille fricaſſée.
Taupinambours.
Artichaux entiers.
Fideles.
Ris au laict bien ſucré.

Pluſieurs le font percer ou crever à l'eau quand il eſt bien net, & puis y mettez le laict.

D'autres le font cuire avec un pot double.

Pour moy qui l'ay éprouvé de toutes façons, je

je trouve pour le plus expedient, qu'eſtant bien lavé & bien net vous le faſſiez ſeicher devant le feu, eſtant bien ſec vous le faſſiez mitonner avec du laict bien frais, & prenez garde de le noyer; le ferez cuire à petit feu, & le remuerez ſouvent de peur qu'il ne bruſle, & à meſure y mettez du laict.

Champignons en ragouſt.

Champignons à la creſme.

Mouſſerons en ragouſt, garny de piſtaches.

Truffes coupées en ragouſt, & garnies de grenades.

Aſperges.

Truffes au court-boüillon.

Salade de citron.

Salade cuite, ſoit chicorée ou laittuës.

Morilles en ragouſt.

Morilles farcies.

Morilles à la creſme.

Creſme de piſtaches.

Tourte de creſme d'amandes.

Gaſteaux d'amandes.

Gaſteaux feuïlletez.

Artichaux frits.

Je n'ay point inſeré icy de Diſcours pour les façons de ces ſervices, d'autant qu'ils ſont aiſez à trouver dans les Diſcours des jours maigres & du Careſme, ayant recours à la Table, pour plus commodement & à toute occaſion trouver ce dont vous aurez beſoin. Et le memoire precedent n'eſt que pour vous donner avis de ce qui ſe

peut ſervir à ce jour, auquel d'ordinaire on ſert fort peu de poiſſon, principalement ſur les Tables des Grands.

FIN.

NOU-

NOUVEAU CONFITURIER,

QUI

Enſeigne la maniere de bien faire toutes ſortes de Confitures, tant ſéches que liquides, & autres delicateſſes de bouche.

Digitized by Google

NOUVEAU CONFITURIER,

QUI ENSEIGNE

la maniere de bien faire toutes sortes de Confitures, tant séches que liquides, & autres délicatesses de bouche.

Groseilles liquides.

IL faut sur une livre de fruit une livre de sucre, & faut que le sucre soit à la premiere plume, puis mettre le fruit dedans & faire cuire à grand feu & leur donner un grand boüillon par dessus jusqu'à ce qu'il soit un peu coulant dans une cuillere d'argent; & si l'on veut les faire parfaitement belles, faut sur quatre livres de fruit, mettre une pinte de jus de Cerises passées dans une chausse, & sur la pinte de jus de Cerises, mettre trois quarterons de sucre & le faire cuire, puis le mettre dans la poisle où sont vos groseilles, & les laisser à moitié froidir, puis les mettre dans les pots; & si l'on veut les frambroiser, faut prendre deux pommes de Framboises & les mettre dans un torchon bien blanc & les presser dans la poisle où sont vos groseilles lors qu'elles sont sur le feu.

Ceriſes liquides.

Faut ſur une livre de fruit, ſoit à noyau, ou ſans noyau, une livre de ſucre, & faut que le ſucre ſoit en plume auparavant que d'y mettre vos Ceriſes dedans, & faut y donner la cuiſſon plus forte à ceux à noyau qu'à ceux ſans noyau, parce que le noyau décuit beaucoup; & ſi on les veut framboiſer, faut ſur quatre ou cinq livres de fruit mettre trois poignées de Framboiſes, & les preſſer dans un torchon bien blanc, & faut les faire cuire à grand feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu coulantes dans une cuillere d'argent.

Framboiſes liquides.

Faut ſur une livre de fruit une livre & demie de ſucre, & faut que le ſucre ſoit en plume auparavant que d'y mettre le fruit dedans; & comme la Framboiſe eſt extremement ſeche, faut mettre ſur quatre ou cinq livres de Framboiſes trois chopines de jus de Ceriſes paſſées par une chauſſe, & mettre demi-livre de ſucre dans la pinte de jus de Ceriſes, & faire cuire le tout enſemble à grand feu, jusqu'à ce qu'il ſoit un peu coulant dans une cuillere d'argent.

Mûres liquides.

Faut ſur une livre de Mûres, mettre une livre & demi de ſucre qui ſoit en plume, & mettre voſtre fruit dedans & faire cuire à grand feu, & ne faut pas que les Mûres ſoient tout-à-fait mûres, il ſuffit qu'elles le ſoient un peu, & qu'elles commencent à noircir; & quand elles auront eu un grand boûillon par deſſus,

ſus, faut les oſter & les laiſſer un peu repoſer, puis les remettre ſur le feu, & les parachever à grand feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu coulantes dans une cuillere d'argent.

Epine-vinette.

Faut ſur une livre d'Epine-vinette une livre & demi de ſucre, & faire cuire le ſucre en la premiere plume, & oſter tous les pepins de dedans les grains de de l'Epine-vinette, puis la mettre dans le ſuere & la faire cuire à grand feu, tant qu'elle ſoit un peu coulante ou à filer.

Muſcat liquide.

Faut peler le Muſcat, & en oſter les grains ou pepins, & ſur une livre de fruit mettre une livre de ſucre, & ne faut pas que le ſucre ſoit cuit, ſuffit quand il ſera écumé de luy donner deux ou trois boûillons, puis mettre voſtre fruit dedans, & d'abord qu'il aura bouilly un grand bouillon par deſſus l'oſter de ſur le feu, puis le couvrir d'un linge bien blanc & le laiſſer un peu froidir, puis le mettre trois ou quatre fois ſur le feu pour le faire verdir, & quand vous jugerez qu'il ſera aſſez verd, s'il n'eſt pas aſſez cuit vous luy donnerez encore un bouillon, & ne le couvrirez pas.

Verjus pelé liquide.

Faut peler le Verjus, & mettre une livre de fruit ſur une livre de ſucre, & ne faut pas que le ſucre ſoit tout à-fait cuit, ſuffit qu'eſtant bien écumé & qu'il aura bouilly deux ou trois bouillons, mettre voſtre fruit dedans

& luy donner un grand boûillon par deſſus, puis l'oſter de ſur le feu, & le couvrir d'un linge blanc & le laiſſer, puis le remettre trois ou quatre fois ſur le feu pour le faire verdir, & quand il ſera aſſez verd, s'il n'eſt pas aſſez cuit vous luy donnerez encore un grand bouillon par deſſus.

Abricots liquides avec la peau.

Faut prendre des Abricots qui ſoient bien ſains; & les verdir, & s'ils ne ſont pas bien mûrs, faut les faire blanchir dans de l'eau, & d'abord que l'eau aura bouilly un bouillon faut l'oſter de ſur le feu, & pendant qu'ils ſont ſur le feu faut y regarder de temps en temps, & ſi l'on trouve qu'ils ſoient aſſez blanchis, les faut oſter & ne les pas laiſſer bouillir, & les mettre égouter ſur un tamy: faut percer les Abricots avant que de les faire blanchir, & mettre cinq quarterons de ſucre ſur une livre de fruit, & faut que le ſucre ſoit à la premiere plume avant que de mettre le fruit dedans: & quand il ſera dedans faut leur donner un grand bouillon par deſſus & les bien écumer, & les oſter de ſur le feu & les laiſſer prendre ſucre durant une heure, & puis les remettre ſur le feu, & leur donner un petit bouillon & les oſter, & les laiſſer repoſer juſqu'au lendemain, & le lendemain faut encore leur donner un grand boûillon, juſqu'à ce qu'ils tombent de l'écumoire en gelée & qui ſoit un peu forte, & que l'on voye que le ſirop ſoit tout à fait fait, puis le laiſſer à moitié froidir, & le mettre dans le pot.

A l'Abricot pelé, faut la meſme cuiſſon, & les paſſer à l'eau la meſme choſe. *Pru-*

Prunes mirabelles liquides.

Faut que les Prunes ſoient bien mûres & bien ſaines, & mettre ſur une livre de fruit une livre de ſucre, & que le ſucre ne ſoit pas tout-à-fait en plume. Suffit qu'aprés eſtre écumé qu'il bouille quatre ou cinq bouillons, puis mettre voſtre fruit dedans, & luy donner un grand bouillon par deſſus; puis le laiſſer à moitié froidir, & les remettre quatre ou cinq fois ſur le feu, & à la derniere fois faire bouillir un grand bouillon par deſſus, & les laiſſer à moitié froidir, & les mettre dans les pots.

Autres Prunes liquides.

Il ne faut pas que les Prunes ſoient tout-à-fait mûres, & ſur tout qu'elles ſoient bien ſaines, & ſur une livre de ſucre mettre une livre de fruit, & quand le ſucre aura bien bouilly, le faut écumer, puis le laiſſer bouillir, & ne faut pas qu'il ſoit tout-à-fait en plume, & quand vous verrez qu'il ſera preſt à y entrer, mettre voſtre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon par deſſus, & les bien écumer & les oſter de deſſus le feu, & les laiſſer repoſer une heure durant, & puis les mettre deux ou trois fois ſur le feu, & à chaque fois leur donner ſeulement un petit bouillon, & les laiſſer repoſer juſqu'au lendemain; puis leur donner un grand bouillon par deſſus, & les laiſſer à moitié froidir, & les mettre dans les pots.

Verjus avec la peau liquide.

Faut oſter tous les pepins de dedans le Verjus, & à meſure jetter le Verjus dans l'eau, & aprés mettre voſtre fruit; ſçavoir, une livre

pour une livre de ſucre, & faut que le ſucre ſoit en ſa plume avant que mettre voſtre fruit dedans. & faut faire blanchir voſtre Verjus dedans de l'eau ſur le feu, ſans le laiſſer bouillir; & quand il ſera preſt à bouillir, l'oſter de ſur le feu & le couvrir avec un linge, puis le laiſſer froidir, & le remettre deux ou trois fois ſur le feu ſans le laiſſer bouillir, puis le faire égouter ſur un tamy, & quand il ſera bien égouté le mettre dans voſtre ſucre qui eſt en la premiere plume, & luy donner un grand bouillon par deſſus, puis l'oſter de ſur le feu & luy donner encore un grand bouillon, puis l'oſter & le laiſſer à moitié froidir, & le mettre dans les pots.

Compoſte d'Abricots.

Faut ſur une grande aſſiette d'Abricots une livre de ſucre, & s'ils ſont un peu durs, il faut les faire blanchir, & prendre de l'eau où ils auront blanchy & en arroſer voſtre aſſiette, & faut ſur une demi-livre de ſucre trois demy-ſeptiers de l'eau où ils auront blanchy, & faire bouillir voſte ſucre & le bien écumer, & le laiſſer bouillir un grand bouillon, puis mettre voſtre fruit dedans, & luy donner un grand bouillon par deſſus & les oſter de ſur le feu, & leur laiſſer un peu prendre ſucre; & ſi l'on veut mettre les Amandes faut caſſer les noyaux, & les faire bouillir à grande eau, puis les mettre dans voſtre poëſle, & les faire bouillir avec vos Abricots & ne leur donner pas la cuiſſon ſi forte, & qu'ils ſoient coulans ſur une aſſiette, & les laiſſer à moitié froidir aupa-

ra-

ravant que de les dreſſer ſur une aſſiette.

Compoſte de Ceriſes.

Faut ſur une aſſiette de Ceriſes un quarteron & demy de ſucre, & les faire bouillir dans un demy-ſeptier d'eau, & les bien écumer ; puis mettre voſtre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon & les laiſſer un peu repoſer, & aprés leur donner un grand bouillon, & ne leur donner pas la cuiſſon ſi forte & les laiſſer à moitié froidir, & les mettre ſur une aſſiette.

Compoſte de Groſeille verte.

Faut que les groſeilles ſoient vertes, & les mettre dans grande eau ſur le feu ſans les laiſſer bouillir, & quand l'eau ſera preſte à bouillir, les oſter de ſur le feu, & les bien couvrir d'un linge, puis les mettre égouter ſur un tamy, & mettre une livre de ſucre ſur un litron de groſeille, & faut que le ſucre ſoit preſt à entrer en plume, & mettre voſtre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon par deſſus, puis les oſter de ſur le feu & les laiſſer repoſer, puis leur donner un petit bouillon & les oſter, & les bien couvrir, afin de les faire verdir, & ſi vous voyez que le ſirop ne ſoit pas fait, faut leur donner encore un bouillon par deſſus & les laiſſer à moitié froidir, puis les dreſſer ſur une aſſiette.

Compoſte de Groſeille rouge.

Faut mettre ſur une livre de fruit un quarteron & demy de ſucre, & une chopine d'eau, & faire bouillir un grand bouillon & les bien

bien écumer, puis mettre voſtre fruit dedans & leur donner un grand bouillon par deſſus, & les laiſſer bouillir ſans les oſter de ſur ce feu juſqu'à ce qu'elles tombent en gelée, puis les oſter de ſur le feu & les bien écumer, & les laiſſer à moitié froidir, & les dreſſer.

Abricots verts en Compoſte.

Faut prendre de petits Abricots, & que le noyau ne ſoit pas encore dur, & qu'on le puiſſe percer avec une épingle, & prendre une poignée ou deux de gravelle que l'on vend chez les Vinaigriers, & le mettre dans une poiſle, & le faire bouillir un bouillon, & quand il aura bouilly un bouillon, le dreſſer ſur une aſſiete.

Neige de Fleur d'Orange.

Faut prendre de la creſme douce, & y mettre deux poignées de ſucre en poudre, & prendre de la Fleur d'Orange en feuille & la bien hacher, & la mettre dans voſtre Creſme, & ſi vous n'avez point de Fleur d'Orange verte, faut en prendre de confite, y mettre une goute de bonne eau de Fleur d'Orange, & mettre le tout dans un pot, & mettre voſtre pot dans un carafons; & faut prendre de la glace, & la bien piler & en mettre un lit avec une poignée de ſel au fonds de voſtre carafons auparavant que de mettre voſtre pot dedans, & faut qu'il y ait un doigt à dire que le pot ne touche à voſtre carafons: & faut toûjours mettre un lit de glace & une poignée de ſel, juſqu'à ce que le carafons ſoit plein & que voſtre pot couvre, & faut le mettre dans un lieu le plus frais qui ſe pourra trouver, & faut le remuer de temps en temps,

temps, de crainte qu'il ne ſe mette tout en un glaçon, il faut deux heures pour cela.

Neige de Coriante.

Faut prendre deux bonnes poignées de Coriante, & la concaſſer & mettre dans une terrine, & y mettre de l'eau à proportion de ce que vous en voulez faire, & y mettre une poignée ou deux de ſucre en poudre, & auſſi un jus de Citron dedans & le couper par tranches, & les mettre dans voſtre terrine infuſer durant une heure ou deux : & quand vous les voudrez mettre dans voſtre pot, vous les paſſerez dans une ſerviete bien blanche, puis les mettrez dans voſtre pot, & pour la glace & le ſel, vous les mettrez tout de meſme façon que celle cy-devant.

Conſerve de Fleur d'Orange liquide.

Quand la Fleur d'Orange ſera battuë, comme pour faire paſte d'orange, faut mettre pour une livre de Fleur deux livres de ſucre, & faire cuire le ſucre en plume ou à filer, & deſcendrez voſtre poiſlon de ſur le feu, & mettrez voſtre Fleur d'Orange dedans le ſucre & la délayerez bien avec le ſucre, puis la mettrez dans le pot.

Conſerve de roſes liquides.

Prenez deux livres de Roſe mondée de leurs boutons, & faites bouillir deux pintes d'eau & jettez vos Roſes dedans, & eſtans cuites & égoutées, gardez l'eau dont vous prendrez les Roſes & battrez dans le mortier, & eſtant bien battuës, vous les peſerez & mettrez pour une livre de Roſes trois livres de ſucre, & ferez cuire

re voſtre ſucre un peu plus fort qu'en ſucre roſat, puis deſcendrez le poiſſon de ſur le feu, & jetterez vos Roſas dans ledit ſucre & le délayerez tres-bien, & les mettrez dans une terrine dans l'étuve, pour achever ladite Conſerve durant un jour ou deux.

Fleur d'Orange Candie.

Prenez cinq livres de ſucre, & les faites cuire en Conſerve de Fleur d'Orange, & vous jetterez la Fleur d'Orange tout venant de l'Arbre dans le ſucre, & deſcendrez le poeſlon de ſur le feu, & la remuërez dans le ſucre, & laiſſerez repoſer vingt-quatre heures dans le ſucre & vous égouterez la Fleur d'Orange, & reprendrez le ſirop & le ferez cuire à filer, & mettrez ladite Fleur dans quelque vaiſſeau & jetterez voſtre ſirop deſſus, & le mettrez dans l'étuve pour la faire candir durant deux ou trois jours.

Cotignac d'Orleans.

Faut prendre des Pommes de toute ſorte, & les faire bien boûillir tant qu'elles ſoient en marmelade, puis les jetterez dans un panier ou tamy pour les égouter, & prendrez la décoction de vos Pommes & la paſſerez dans une chauſſe bien nette, & pour la compoſition vous mettrez trois livres de décoction pour une livre de ſucre, & ferez cuire le tout enſemble, & faut que la cuiſſon ſoit à perler, & puis la mettrez dans des Boëtes, ou Plats d'Etain.

Sucre Roſat.

Faut cuire le ſucre à filer, & mettre de l'eau Roſe

Roſe dedans & remuer le tout enſemble, & le jetterez ſur le marbre avec un peu de ſucre ou amidon.

Conſerve de pied de Chat.

Faut cuire le ſucre en Sucre Roſat, & mettre voſtre Pied de Chat avec le ſucre, & remuërez toûjours le tout enſemble, puis vous tirerez voſtre Conſerve.

Conſerve de Grenade figurée.

Faut cuire voſtre ſirop à caſſer, & pour luy donner la couleur façon de Grenade, vous y ajoûterez de la Cochenille & un peu de Creſme de tarte, & un peu d'Alun, & pilerez le tout enſemble & le délayerez avec de l'eau, & le ferez bouillir trois ou quatre bouillons, & mettrez ladite couleur dans le ſucre.

Verjus liquide.

Vous oſterez le grain de dedans, & ferez bouillir l'eau & jetterez le Verjus dedans, & quand il montera vous l'oſterez de ſur le feu, & le ferez rafraîchir & l'égouterez, & le mettrez au ſucre, & pour trois livres de Verjus, mettrez trois livres de ſucre, & ferez bouillir voſtre ſucre trois bouillons, & jetterez le Verjus dedans, & ferez un peu frémir tout enſemble pour reverdir le Verjus, & le laiſſerez prendre ſucre durant vingt-quatre heures, & l'acheverez tout d'un coup, & que la cuiſſon ſoit à filer, & le mettre dans les Pots.

Vin de Ceriſes.

Faut écraſer vos Ceriſes, & les paſſer par une ſerviette & en prendre le jus; & le paſſer

paſſer par une chauſſe, & les ferez bouillir ſur le feu ; & pour la cuiſſon, vous la prendrez comme les Ceriſes liquides.

Groſeille coulante.

Faut ſur une livre de groſeille deux livres de ſucre, & cuire le ſucre bien fort à filer, & pour l'achever que ſoit à filé le tirer de ſur le feu, & mettre en pot.

Limonade.

Faut le jus d'un Citron, & auſſi de l'écorce de Citron, & du ſucre en infuſion le tout enſemble, & pour pinte d'eau faut quatre onces de ſucre.

L'Eau de Canelle.

Faut rompre de la meilleure Canelle en petits morceaux, & avoir un pot de terre bien net où vous ferez boûillir de l'eau, & quand elle bouillira vous y jetterez la Canelle, & pour pinte d'eau mettre une once & demie de ſucre, & d'abord que vous aurez jetté la Canelle & le ſucre dans l'eau, faut l'oſter de ſur le feu & la bien couvrir juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie, & ſi vous voulez que l'eau ſoit blanche, faut mettre la Canelle dans un petit ſac de toile blanche.

L'Eau de Jaſmin.

Faut mettre le Jaſmin ſur une toile fort claire, & le paſſer de ſucre, & paſſer l'eau par deſſus trois ou quatre fois, & recommencer meſme choſe avec de nouvelles Fleurs, & pour pinte d'eau faut cinq onces de ſucre.

L'Eau de Citron.

Prenez l'Ecorce de deux Citrons & les met-

mettez en infuſion, & pour pinte d'eau faut quatre onces de ſucre, puis le paſſer par un linge, & en le paſſant y ajoûterez une oncede Fleur d'Orange; mais faut que l'écorce ſoit coupée ſi ſubtilement qu'il n'y ait que le jaune, & point de blanc.

L'Eau de Fenoüil.

Quand il eſt ſaiſonné & gruny, il en faut mettre en infuſion, & faut pour chaque pinte d'eau quatre onces de ſucre.

L'Eau de Fraiſe.

Faut mettre les fraiſes dans un petit ſac de toile bien propre & mettre demie livre de fraiſes pour pinte d'eau, & les preſſer dans le meſme ſac, & le laiſſer en infuſion durant un quart d'heure, & preſſer le dit ſac afin qu'il ſoit dans l'eau, lequel il faudra paſſer, & quand il ſera paſſé mettre ſucre, ſçavoir quatre onces pour pinte d'eau.

L'Eau de Coriande.

Faut préparer le Coriande avec vinaigre bien fort, & le frotter par deux fois afin que l'écorce s'en aille, puis le mettre en infuſion, ſçavoir une petite poignée ſur une pinte d'eau, & le ſucre, ſçavoir quatre onces.

L'Eau de Ceriſe.

Faut prendre une livre de Ceriſes aigres, & une demie livre de douces, & trois demy-ſeptiers d'eau, trois onces de ſucre, & bien meſler le tout enſemble avec la main, paſſée dans une chauſſe de toile attachée, tant qu'elle ſoit purifiée, & notez que celles de

Fram-

Framboiſes, de Ceriſes de Groſeilles rouges, & d'Abricots, ſe fait de meſme.

L'eau d'Orge.

Prenez deux onces d'Orge mondé avec une once de graine de Melon, & trois de ſucre, le tout bien pilé enſemble, & vous y mettez trois demy ſeptiers d'eau paſſée par un linge.

L'eau de Fleur d'Orange ſe fait de meſme que celle de Jaſmin, miſe cy-devant.

L'Eau de Muſq.

Prenez deux grains d'Ambre & un de Muſq, & les pilez bien avec ſucre dans un mortier, & prenez un quart & demy d'eau, & du ſucre à voſtre diſcretion.

L'Eau d'Ange.

Prenez demi-livre de Torax, trois quarterons de Benjoin, ſix ſols de Canelle, deux ſols de Clou de girofle, trois onces d'Iris, trois onces de Cipeons, pour un ſol de Calamus, une demi-Noix de muſcade, & mettez le tout dans un pot de terre neuve, avec trois pintes & chopine d'Eau de Roſe, puis le bien boucher avec un couvercle de terre, & bien coler du papier autour de la couverture, afin qu'il n'en puiſſe ſortir aucune vapeur, ny ſenteur. & mettre le pot ſur la cendre chaude trois jours & trois nuits, & qu'il n'y ait pas trop de feu, parce qu'il ne faut pas qu'il bouille qu'au troiſiéme jour un bouillon, & qui auroit des boûillons de muſq, elle ſeroit encore meilleure, & ſi on y veut ajouter Ambre & Muſq, on le peut faire.

Pour faire venir ſucre clarifié en poudre.

Vous cuirez le ſucre à caſſer bien fort, & le deſcendrez de deſſus le feu, & le remuerez, avec une ſpatule quand il ſera poſé.

Figues ſeches.

Premierement vous piquez vos Figues, & faites bouillir de l'eau, & les mettez juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu molles ſous le doigt, & les oſtez de ſur le feu, & les laiſſez dans la meſme eau juſqu'au lendemain; puis vous mettez du vinaigre dans la meſme eau, & les mettez ſur un petit feu reverdir, & les laiſſez dans la meſme eau un peu de temps, puis vous les égoutez & les mettez dans une terrine ou autre vaiſſeau, & mettez du ſucre clarifié par deſſus & les laiſſez cuire cinq ou ſix fois, & quand vous les voulez achever vous les faites cuire à filer, puis les mettez dans l'eſtuve avec le meſme ſirop, & les laiſſez ainſi deux ou trois jours, puis vous les égoutez & mettez ſur des planches, & les remettez dans l'eſtuve, & quand elles ſont un peu ſeches, vous les retournez ſur des tamis, & les mettez achever dans l'eſtuve, puis les mettez en Boiſtes.

Muſcadins tortillez.

Faut avoir de la Gomme adragan, & la paſſer par quelque étamine de toille ou autre choſe, & puis faire piler du ſucre royal en poudre, & délayer la Gomme enſemble juſqu'à ce qu'elle ſoit propre à rouler, & vous battez & pilez quelque grain de Muſq & d'Ambre

que vous mettez parmy, & roulez vostre paste bien proprement, & que ce ne soit pas si gros que des tuyaux d'Oye, & vous la tournez comme bon vous semble, & la rangez sur des ais, & la faites secher dans l'estuve, puis les mettez en Boiste.

Conserve de Rose.

Faut prendre des Roses de Provins, & les eplucher & n'en prendre que les feuilles, & les faire bien seicher, puis les battre & les passer par un tamis fin, & sur quatre onces de Roses vous prendrez demy septier de verjus, & un peu de jus de Citron, & le mettrez dans une terrine avec vos Roses, & démeslerez bien le tout ensemble, & ferez cuire vostre sucre à casser, & prendrez livre pour livre & l'osterez de sur le feu, & mettrez de vos Roses dedans, & meslerez bien le tout ensemble, & la tirerez comme d'autre Conserve.

Gros Cottignac.

Premierement vous coupez vos coins par quartiers, puis vous les pelez & ostez les pepins, & prenez deux livres de sucre pour une livre de Coins, & mettez vos Coins cuire avec le sucre clarifié tant qu'ils soient assez cuits pour passer, puis les mettez sur un tamis à passer, & vous passez vos coins avec le mesme sirop, puis vous les mettez sur le feu bouillir & melez bien le tout avec l'espatule, & puis vous y mettez un peu de couleur, & les remettez sur le feu & meslez toûjours avec vostre espatule, & faites bien bouillir jusqu'à ce qu'il soit épais, &

puis

puis en meſme temps les mettez en Boiſte, ou autre choſe.

Cottignac clair.

Vous prenez vos Coins, les coupez & les mettez bouillir à l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien conſommez, puis vous les mettez ſur un tamis, & mettez une terrine deſſous voſtre tamis pour recevoir le jus, & ſur trois livres de décoction vous mettez une livre de ſucre & le faites cuire à perler, & le mettez bouillir ſur le feu avec voſtre décoction & faites bouillir un bouillon, & puis vous le paſſez par une chauſſe bien nette, puis le mettez dans un poiſlon ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit à perler, puis vous le mettez dans des Boiſtes.

Coins ſecs.

Vous faites bouillir vos coins juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu mollets ſous le doigt, puis vous les oſtez de ſur le feu, les égoutez, les pelez, les coupez par quartiers, en oſtez les pepins, & vous mettez les quartiers dans de l'eau fraîche; puis quand vous les voulez mettre en ſucre, vous les égoutez & les mettez dans une terrine, ou autre vaiſſeau, & mettez du ſucre clarifié par deſſus vos Coins, & le lendemain vous les égoutez, & prenez le ſucre & le faites bouillir deux ou trois bouillons, & le remettez avec vos Coins dans une terrine, & aurez ſoin de faire recuire le ſirop quatre ou cinq fois comme la premiere fois, & quand vous voulez les achever vous les mettez dans un poiſlon avec voſtre ſirop, & s'il n'y a aſſez de ſucre, vous prenez du ſucre clarifié,

& le mettez dedans, & faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit à filer, & les laissez dans le poisson & les mettez dans l'estuve durant deux ou trois jours, puis vous les égoutez & les dressez sur des planches, & les remettez dans l'estuve durant un jour, & puis vous les retournez & les mettez dans l'estuve, & quand ils sont secs, vous les mettez en Boîte.

Cerises à mi-sucre.

Prenez six livres de Cerises pour trois livres de sucre, & faites bouillir le sucre cinq ou six bouillons, & jettez dedans vos Cerises, & les faites bouillir sept ou huit bouillons, & les laissez reposer durant vingt-quatre heures dans le mesme sirop, & les égoutez sur des passoires, & faites cuire le sirop à filer, & le jettez sur vos Cerises.

Cerises tirées au sec.

Sur quatre livres de Cerises faut trois livres de sucre, & faites cuire le sucre à filer & jetterez vos Cerises dedans, & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & les descendez de sur le feu & les laissez reposer durant vingt-quatre heures, & les égoutez, & faites cuire le sirop à filer & le remettez sur les Cerises, les mettez dans l'estuve pour les achever, & les égoutez & dressez, puis les mettez dans l'estuve.

Verjus poli.

Vous ferez chauffer vostre poisson, & jetterez vostre Verjus dedans & le remuerez toûjours, & ferez consommer le Verjus jusqu'à

ce

ce qu'il nage dans le firop, & mettrez deux livres de sucre à l'encontre de deux livres de Verjus, & ferez bouillir le tout ensemble, & vous l'acheverez à mesme temps, que la cuisson soit à filer, & le mettrez dans le pot.

Pesches en pot.

Vous pelerez vos Pesches & osterez les noyaux, & mettrez quatre livres de Pesches pour quatre livres de sucre, & mettrez vos Pesches dans le sucre tout venant de clarifier, & ferez bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & laisserez dans le sucre envi'on une nuit, les égouterez, & ferez cuire le firop à filer que vous jetterez sur vos Pesches, & ferez bouillir le tout ensemble environ dix ou douze bouillons, & vous les laisserez refroidir dans le sucre, puis les égouterez, les dresserez, & les mettrez dans l'estuve.

Verjus tiré au sec.

Faut tirer le grain de vostre Verjus, & faire bouillir vostre eau & le jetter dedans, & d'abord que vous verrez qu'il montera, vous l'osterez de sur le feu, le ferez rafraîchir, & le mettrez dans un petit firop moitié sucre, moitié eau, & le laisserez dans ce firop vingt-quatre heures, & le reverdirez le lendemain, le laisserez encore reposer, & le ferez recuire par deux ou trois fois, puis vous le mettrez dans un sucre neuf, & ferez cuire vostre Verjus, & le mettrez par dessus vostre Verjus, & le mettrez dans l'estuve pour l'achever durant deux jours, & le dresserez sur des planches.

Maſpin leger.

Faut prendre de la paſte comme pour faire Maſpin Royal, à proportion, ſçavoir, que pour demi livre on en peut faire cinq livres de Maſpin, faut adjoûter ſept blancs d'œufs avec de la paſte, & y adjoûter la rapure d'un Citron, de l'eau de Fleur d'Orange, & un peu de Muſq, & battre le tout enſemble tant qu'il ſoit bien affiné, puis le paſſez dans la ſeringue, & le cuire comme du Maſpin Royal.

Petits Biſcuit de Savoye.

Vous mettrez trois blancs d'œufs, & aprés les jaunes, mettez ſept onces de ſucre pour cinq onces & demi de farine, & un peu d'Anis verd, le battrez tout enſemble, le ſtierez ſur du papier, & le cuirez comme Maſpin Royal.

Biſcuit de Fleurs d'Orange.

Faut prendre de la Gomme adragan, & la faire tremper en eau de Fleur d'Orange durant un jour, puis vous la paſſerez par l'étamine, puis vous la manierez avec le ſucre tant qu'elle ſoit aſſez dure, & y adjoûterez un peu de Muſq, & cuirez comme Maſpin Royal, notez qu'il faut rouler la paſte comme une paſte de Tourte; mais faut qu'elle ſoit plus mince, & ferez une glace avec de l'eau de Fleur d'Orange ou de blanc d'œuf pour déguiſer, & la couperez comme vous voudrez.

Tourte de Creſme.

Faut prendre chopine de Creſme, & la mettre dans un poillon & faire bouillir dix ou douze bouillons, puis vous prendrez quatre jaunes d'œufs, les délayerez avec un peu de ladite Creſme

Digitized by Google

Crefme, puis vous y adjouterez un petit morceau de Maſpin batu, & quand vous aurez meſlé tout enſemble, vous jetterez dans voſtre Crefme, & mouverez toûjours ſur le feu, juſqu'à tant qu'elle ſoit priſe, vous dreſſerez voſtre abbaiſſe & la jetterez dans la dite Crefme, & que ce ſoit à petit feu.

Tourte à la Cardinale.

Faut prendre trois jaunes d'œufs, & demilivre de ſucre avec autant d'écorce de Citron, de l'eau de Fleur d'Orange, & du Muſq; & quand vous aurez batu l'écorce de Citron, vous meſlerez l'un parmy l'autre, puis vous la deſſecherez avec une poignée de ſucre en le battant, & mettrez dans un poiſſon deux ou trois jours ſur le feu dans une Tourtiere avec du feu deſſus & deſſous, & quand elle ſera cuite à moitié, vous la leverez & la mettrez ſecher dans le four.

Toutes ſortes de Fleurs de Roſes au ſec.

Faut faire bouillir du ſucre à proportion de vos Fleurs, & faut que le ſucre ſoit en Conſerve, puis jetter vos Fleurs dedans, & faire bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient en conſerve, puis tirez ſoudainement par des brins de balay.

Paſte de Biſcuit.

Prenez quatre onces de farine de Ris, & douze œufs frais: il faut qu'il y en ait trois avec le blanc, & faut pour la compoſition cinq quarterons de ſucre, de Tamis ce que jugerez, trois cuillerées d'eau de Fleur d'Orange, & prenez bien garde qu'il faut bien battre les œufs & la farine, avant que mettre le ſucre.

Marmelade d'Abricots.

Faut prendre des maturitez, & avoir du ſucre en poudre trois quarterons pour livre d'Abricots, & les bien cuire en remuant fort ſur grand feu, puis les mettre en Boiſte.

Marmelade de Coins, autrement dit Cotignac blanc.

Il faut rompre les Coins, & les mettre au ſucre; ſçavoir trois quarterons de ſucre pour livre de Coins, & les faire à feu, puis les mettre en Boiſte.

Gelée d'Oranges.

Faut éplucher le dedans de l'Orange ſans y laiſſer de pepins, & ſans peau, & y ajoûter la moitié de Pommes ou plus; & les faire cuire au bain-marie, puis aprés la paſſer, & y ajoûter trois quarterons pour livre de Gelée, faire le ſucre en Conſerve, & ajoûter le tout enſemble ſur le feu.

Marmelade & Gelée d'Orange.

Faut oſter la peau des Oranges, puis les couper par tranches pour oſter les pepins, puis les mettre au bain-marie durant deux bonnes heures, & quand vous les tirez pour faire voſtre Gelée, faut prendre le plus clair de ce qui en ſortira, & prendre autant de ſucre que vous aurez de liqueur & ferez cuire en Conſerve, puis vous y mettrez voſtre liqueur & ferez bouillir à diſcrétion, & du reſte pour la Marmelade vous la paſſerez par une étamine, & pour livre de fruit, faut y adjoûter demi-livre de Marmelade de Pomme, & faut faire un ſirop

autant

autant peſant de ſucre que de fruit que vous ferez cuire en Conſerve, vous y mettrez voſtre fruit, & ferez bouillir tout enſemble tant qu'il ſoit bien meſlé.

Sirop de Violette.

Faut ſur une livre de Violette deux livres de ſucre, ou une livre & demie de caſſonnade pour eſtre plus purgatif. Premierement, faut bien piler la Violette, puis la mettre dans une étamine, & la bien paſſer, & aprés faire cuire voſtre ſucre fort à feiller, puis mettre voſtre jus de Violette dedans, & ne point le remettre ſur le feu, & le ſerrer en bouteille.

Sirop de Ceriſes.

Faut prendre des Ceriſes qui ſoient bien menuës & bien ſaines & les preſſer dans un torchon bien blanc de leſſive, & aprés les paſſer dans une chauſſe juſqu'à ce qu'elles ſoient bien claires, & qu'elles ayent l'œil net, & aprés mettre une pinte de jus ſur une livre de ſucre, & faire cuire à grand feu, & pour la cuiſon faut qu'elle ſoit un peu coulante dans une cuillere d'argent.

Sirop de Groſeilles.

Faut preſſer les Groſeilles dans un torchon blanc de leſſive, puis les mettre à la Cave durant trois ſemaines ou un mois, pour les clarifier comme du Vin, puis les paſſer dans une chauſſe juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait claires, & y mettre ſur une pinte de jus une livre de ſucre, & le faire cuire à grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit un peu coulant dans une cuillere d'argent.

Sirop d'Abricots.

Faut prendre des Abricots bien mûrs, & bien sains, ôter les noyaux, & les faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, puis mettre les Abricots dans une chausse, & jetter l'eau où ils ont cuit sur les Abricots dans ladite chausse, jusqu'à deux ou trois fois, tant qu'ils soient tout-à-fait clairs, & sur pinte de jus une livre de sucre, & faire cuire le tout ensemble à grand feu.

Sirop de Verjus.

Faut prendre du Verjus qui ne soit pas encore tourné, & qu'il soit tout-à-fait vert, & faut l'égrener, puis le piler dans un mortier, puis le presser dans un torchon bien blanc, puis sur quatre ou cinq pintes de Verjus mettre la grosseur d'un œuf d'amandes douces, bien pilées & délayées avec trois blancs d'œufs bien battus, ou n'en mettre que deux; & quand vous aurez passé quatre ou cinq fois dans la chausse, & qu'il sera clair comme de l'eau de Roche: & si vous n'y avez mis que deux blancs d'œufs, il vous faut mettre encore un blanc d'œuf & le bien battre, puis le mettre dans une poisle ou sera votre sirop, & le faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'il tombe en perle.

Aigre de Cedre.

Il faut prendre du Citron aigre, & n'en prendre que le jus, un peu du dedans, & ôter les pepins, & les peaux, & mesme les filets qui sont au dedans du Citron, & mettre deux livres de sucre pour une livre de Citron, & faut faire cuire

Digitized by Google

cuire le ſucre tout-à-fait en groſſe feuillé preſque à caſſer, & aprés mettre le jus de Citron dedans, ſans le remettre ſur le feu.

Sirop de Fleur de Peſcher.

Faut prendre une livre de Fleur de Peſcher verte, & la bien piler, & la mettre dans une étamine & la bien preſſer, puis mettre deux livres de ſucre ſur le jus de la livre de Fleur de Peſcher, & faire cuire le ſucre en Conſerve fort à feiller, puis mettre voſtre jus dedans ſans le remettre ſur le feu.

Sirop de Mûres.

Faut que les Mûres ſoient à moitié rouges d'un coſté, & puis les preſſer dans un linge bien blanc de leſſive, puis les paſſer dans une tamis deux ou trois fois, ou les paſſer dans une chauſſe, & aprés les faire cuire à grand feu, & ſur une pinte de jus mettre une livre de ſucre, & faut qu'il ſoit coulant dans une cuillere d'argent.

Autre maniere pour faire le Sirop *de Ceriſes.*

Faut prendre huit livres de Ceriſes pour une pinte d'eau, & faire bouillir voſtre eau, & jetter vos Ceriſes dedans, & les faire cuire tant qu'elles le ſoient aſſez, & les égouterez ſur quelque paſſoire, & les paſſerez par un tamis à paſte, vous prendrez la dite paſte de Ceriſes que mettrez ſur le feu, & la ferez bouillir juſqu'à tant qu'elle ſoit épaiſſe; puis vous la peſerez, & ſur quatre livres de paſte de Ceriſes, vous mettrez quatre livres de ſucre, & ferez cuire voſtre ſucre à caſſer, puis deſcendrez voſtre poiſlon de ſur le feu,

Digitized by Google

& jetterez ledit ſucre dans ladite paſte, & la délayerez avec ledit ſucre & rechaufferez ſur le feu, puis la dreſſerez ſur des planches, & mettrez dans l'étuve.

Autre maniere pour faire Sirop de Groſeilles.

Eaut écraſer les Groſeilles & en prendre le jus, & le mettre dans quelque cruche, & le laiſſer épurer l'eſpace de trois jours, & prendrez deux pintes de jus deſdites Groſeilles à l'encontre de deux livres de ſucre, & faire cuire le ſucre à caſſer, & jetterez voſtre jus de groſeilles dedans, & ferez cuire le tout enſemble, & la cuiſſon ſoit à filer, non pas ſi forte qu'à feiller.

Tourte admirable.

Vous ferez voſtre abbaiſſe de Paſte de Maſpin, & la faites cuire dans le four comme du Maſpin, puis vous prenez environ une pinte de Creſme avec deux ou trois poignées de ſucre dedans, avec un gros morceau de Citron cru, & faites bouillir le tout enſemble, & prenez une ſpatule ou cuillere, & le meſlez continuellement à grand feu deſſous, & délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de la Creſme bouillante, & jettez le tout enſemble bouillir ſur le feu, juſqu'à ce que la Creſme ſoit conſommée, & qu'elle ait du corps, puis vous la mettrez dans voſtre abbaiſſe qui eſt faite en Tourte, ce qu'il y en faut mettre, vous hachez l'écorce de Citron bien menuë avec quelque petite Ceriſe ſeiche hachez, & en faire un lit ſur voſtre Tourte, & prenez un blanc

Digitized by Google

d'œuf avec de l'eau de Fleur d'Orange que vous battez ensemble, & y mettez du sucre en poudre avec quelque essence, vous en faites une glace, & mettez encore par dessus vostre Tourte bien proprement, & faites cuire dans vostre four. C'est un manger admirable.

Excellent Vinaigre.

Prenez un seau d'environ douze pintes d'eau de Riviere, la faites bouillir & l'écumez bien avec une cuillere, mettez plein un plat de sel, & puis l'écumerez encore & autez un petit sachet tout prest où vous mettrez une once de Galinge, puis la mettrez dans la chaudicre où sera ladite eau fur le feu, & quand elle sera bien bouillie & écumée, vous la mettrez dans un bon tonneau que vous bondonnerez bien, & le tournerez bien d'un costé & d'autre afin que vostre tonneau soit bien net, puis vous mettrez ledit Tonneau à la Cave, & le chantellerez bien, puis vous aurez un autre Tonneau où vous mettrez toutes sortes d'eaux quand il faudra, & puis mettrez dans vostre Tonneau un panier de laict le daissant à l'environ de neuf livres, & que le panier soit tout pur.

L'usage de la Cosse d'anne.

Prenez deux onces & demi de cette Eau, & autant de Vin blanc, & demi-once de sucre candy dissoudre dedans, & le palier par une étamine, & aser six jours de suite, trois fois au defaut de la Lune, & trois autres à la nouvelle, deux heures avant diner.

Paſte de Fleur d'Orange.

Faut avoir demi-livre de Fleur d'Orange de la plus belle, que vous éplucherez, dont vous en ferez cuire un quarteron au plus dans l'eau, juſqu'à tant qu'elle ſe conſomme entre les doigts, & prendrez un jus de Citron ou deux, que vous jetterez par deſſus aprés qu'elle ſera hors de deſſus le feu, & la rafraîchirez dans de l'eau fraîche, puis derechef y mettrez un jus de Citron pour la reblanchir, & la laiſſerez tremper douze ou quatorze heures plus ou moins, puis vous la ferez égouter ſur un tamis, & le reſte de voſtre demi-livre de Fleur d'Orange que vous n'avez pas paſſée à l'eau, vous la battrez dans un Mortier la premiere, & aprés vous y remettrez l'autre que vous battrez enſemble, & enſuite vous aurez une demi-livre de chair de Ponſy, ou chair de Citron, que vous paſſerez bien fort à l'eau, & la paſſerez par un tamis ou autre choſe, & la pilerez avec ladite Fleur d'Orange juſqu'à ce que tout ſoit délayé enſemble, & y ajoûterez encore un peu de jus de Citron afin qu'elle ſoit plus blanche, & aprés eſtre battuë vous la peſerez, & avec une livre de Fleur d'Orange vous mettrez deux livres de ſucre, & cuirez voſtre ſucre en Conſerve de Fleur d'Orange, vous oſterez vôtre poiſlon de deſſus le feu, & mettrez ladite Paſte dedans, & la délayerez avec le ſucre & la dreſſerez ſur des planches, & la mettrez dans l'étuve.

Paſte d'Abricots.

Faut peler vos Abricots, & les mettre bouillir

uiſſir ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſts à paſſer, eſtant pilez auparavant afin qu'ils puiſſent paſſer par l'étamine ; & eſtant paſſez, vous les mettrez ſur le feu à conſommer à gros bouillons, tant que voſtre Paſte aye pris un peu de corps, puis la deſcendrez de ſur le feu, puis vous prendrez à moitié le poids de vos Abricots pour les faire cuire à durcir, & vous les rejetterez ſur voſtre Paſte & délayerez enſemble, puis vous la remettrez ſur le feu en la meſlant bien fort, & luy ferez faire quatre bouillons, puis la deſcendrez & la laiſſerez refroidir tant que bon vous ſemblera, & aprés vous la retirerez bien proprement avec une cuillere d'argent ou autre, ſur des ais ou fer blanc, & la mettrez dans l'étuve, là où vous aurez ſoin de temps en temps de ſçavoir quand elle ſera ſeiche.

Autre Paſte plus delicate.

En cette ſorte, faut peler vos Abricots, puis vous prenez du ſucre à moitié le poids des Abricots, & le mettez cuire ſur le feu à perler, & jettez vos Abricots dedans cuire juſqu'à tant qu'il n'y ait plus d'écume, puis les deſcendez & les jettez ſur une étamine, & quelque vaiſſeau au deſſous pour recevoir le ſirop ; & quand le ſirop eſt égouté, vous paſſez vos Abricots par l'étamine à Paſte, & aprés vous faites cuire voſtre ſirop à perler, & le jettez dans voſtre Paſte, & faites conſommer ſur le feu, la meſlant toûjours avec l'eſpatule, & quand vous voyez que la Paſte a aſſez de corps, vous la deſcendez, & laiſſez refroidir comme l'au-

Digitized by Google

l'autre plus ou moins, cela n'eſt point regulier, & la retirez tout de meſme.

Autre plus facile.

Faut peler de beaux Abricots, & oſter les noyaux, & aprés vous pelez les Abricots, & peſez du ſucre à moitié des Abricots, & faites cuire à peler, puis vous jettez vos Abricots dedans voſtre ſucre, & laiſſez bien bouillir le tout enſemble, les remuant continuellement afin qu'ils ne s'attachent au fond; & eſtans en marmelade, vous la deſcendez & la jettez ſur un tamis à Paſte, là où vous paſſez le ſirop tout enſemble, & la deſechez de meſme que les autres, & la dreſſez de ſur vos ais ou planches.

Paſte de Groſeilles.

Faut prendre les Groſeilles un peu mûres, & prendre un poiſlon où vous mettrez une chopine d'eau que vous ferez bouillir, & y jettez ſept ou huit livres de Groſeilles plus ou moins, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles ſoient crevées preſtes à paſſer par l'étamine à Paſte, & les laiſſez égouter ſur la meſme étamine une heure ou deux, & aprés vous la paſſez par l'étamine avec la main dans un poiſlon ou terrine, & aprés vous la faites conformer juſqu'à ce que voſtre Paſte aye aſſez de corps, vous jettez voſtre Paſte & prenez du ſucre livre pour livre, & ſi par hazard voſtre Paſte n'avoit pas aſſez de corps, vous cuiſez voſtre ſucre au caſſer, & jettez voſtre Paſte dedans & délicz enſemble, & la faites chauffer un peu ſur le feu, & en uite la deſcendez ſur des ais entre chaude & froide,

&

Digitized by Google

& ſi vous voulez mettre voſtre ſucre en poudre, & le delier bien enſemble avant de le mettre ſur le feu, aprés vous la mettrez ſur le feu chauffer juſqu'à ce qu'elle ſoit preſte à bouillir, & la tirez hors de ſur le feu avant qu'elle bouille, & la retirez du poiſlon entre chaude & froide.

Paſte de Pommes.

Faut peler les Pommes de renette, & les faire bien cuire tant qu'elles ſoient en marmelade, vous les paſſerez à la paſſoire, & y mettrez pour compoſition une livre de marmelade de Pommes pour livre de ſucre, & ferez cuire voſtre ſucre à caſſer; & ſi vous voulez faire de la Paſte de Pommes liquides façon de Ceriſes, vous prendrez de la Cochenille pour luy donner couleur, & vous la dreſſerez en ovale ſur du fer blanc que ferez ſecher dans l'étuve.

Autre maniere pour faire la Paſte d'Abricot.

Vous pelerez vos Abricots & les mettrez dans un pot long ſur le feu, & les remuerez juſqu'à tant qu'ils ſoient en marmelade, & les paſſerez par un tamis à Paſte; & ſur quatre livres d'Abricots vous mettrez deux livres de ſucre en poudre, & meſlerez le tout enſemble, vous la mettrez un peu ſur le feu, & vous la dreſſerez.

Autre maniere pour faire la Paſte de Coins.

Vous prenez les plus jaunes, & les faites bien cuire à l'eau tant qu'ils ſoient mollets, puis vous les pelez & les ſcapez, & les paſſez à la paſſoire. Peſez voſtre Paſte, puis vous

pre-

prenez trois quarterons de sucre pour livre de Coins, & faites cuire le sucre en sucre rosat, le mettez dans vostre Paste & la mettez sur le feu, & faites bouillir sept ou huit bouillons, puis un peu après vous les tirez & les mettez sur des planches ou ardoises dans l'étuve, & quand ils sont assez secs, vous les mettez sur des tamis.

Abricots verts.

Vous pelez vos Abricots, puis les picquez, & faites bouillir de l'eau & les jettez dedans, & quand ils monteront sur l'eau, vous les osterez & les laisserez reposer durant demy jour, puis vous les ferez reverdir, les rafraichirez, & les mettrez au sucre l'espace de trois ou quatre jours, & aurez soin de les recuire deux fois le jour, & pour les achever vous les mettrez avec ledit sirop sur le feu, y adjoutant du sucre; & pour les achever de confire vous les ferez cuire à filer, & les mettrez dans un vaisseau dans l'étuve pour les achever.

Fenouil candy.

Faut confire le Fenouil, & le mettre secher dans quelque pot de terre pour le faire candir, faut cuire le sucre à perler, & le verser dans ledit pot, & mettre le pot dans l'étuve durant trois ou quatre jours, puis ferez égouter le pot durant deux ou trois heures, puis casser le pot, & tirez vostre Candy, puis le ferez secher dans l'étuve.

Pommes par moitié.

Pour quarante Pommes faut mettre six livres de sucre, & les bouillir avec le sucre sept ou huit

huit bouillons, jusqu'à ce qu'il file un peu, & les osterez de sur le feu, & les mettrez dans quelque vaisseau dans l'étuve, pour les achever vous les rangerez sur des planches, afin de les faire secher.

Autre Paste de Groseilles.

Faut prendre chopine d'eau à l'encontre de six de Groseilles, & faire bouillir l'eau & jetter vos Groseilles dedans, & les ferez aller cuire, puis les égouterez, & ferez consommer ladite Paste dans un pot long sur le feu, & poserez vostre Paste, & pour six livres de fruit mettrez cinq livres de sucre, & cuirez le sucre plus fort qu'en Conserve blanche, & mettrez le tout ensemble, & rechaufferez un peu sur le feu.

Abricots tirez au sec.

Vous peleretz vos Abricots, & osterez le noyau, les jetterez dans l'eau bouillante, & les ferez prendre un petit bouillon tant qu'ils deviennent molets sous le doigt, & les rafraîchirez dans l'eau fraîche, & les laisserez repoer durant huit heures & les égouterez; pour les mettre au sucre, pour trois livres d'Abricots mettrez trois livres de sucre, & ferez cuire vostre sucre à filer, & jetterez vos Abricots dedans, & les ferez bouillir tant qu'ils jettent leur écume, les descendrez & laisserez dans le sucre durant vingt quatre heures, & les égouterez le lendemain, & prendrez le sirop & ferez cuire à filer, & le mettrez sur vos Abricots & les mettrez dans l'étuve pour les achever durant deux jours, & les égouterez & les dresserez sur des planches.

Abri-

Abricots à-mi-sucre.

Faut oster le noyau de vos Abricots & pour quatre livres d'Abricots mettez trois livres de sucre, & ferez cuire vostre sucre fept ou huit bouillons, & laisserez repofer durant vingt-quatre heures dans le fuere, & le lendemain vous leur donnerez environ douze bouillons, afin qu'ils jettent leur écume & laisserez repofer durant deux jours, puis les égouterez, & les mettrez sur des planches dans l'étuve.

Gelée de Groseilles.

Faut écraser vos Groseilles, & les passer par la serviette, & prendrez une pinte de jus pour deux livres de sucre, & ferez cuire le sucre en rosat & jetterez le jus dedans, & ferez la cuisson de la Gelée à filer, & mettrez dans le pot.

Autre maniere pour la Paste de Fleur d'Orange.

Premierement faut éplucher vostre Fleur d'Orange & la jetter dans l'eau bouillante, & ferez bouillir environ vingt bouillons, puis la descendrez de sur le feu, & la rafraîchirez dans trois pintes d'eau & la laisserez dans la quatriéme eau, & y ajoûterez un jus de Citron, & la laisserez dans l'eau durant vingt quatre heures, & puis égouterez ladite Fleur & la presserez entre vos mains, & la battrez dans un mortier, & en la battant y ajoûterez un jus de Citron pour la faire blanchir, & estant battuë vous la peserez, & pour livre de Fleur d'Orange y mettrez deux livres de sucre, & cuirez vostre sucre en Conserve de Fleur d'Orange, & osterez vostre poisson de sur le feu, & met-

mettrez ladite Paſte dedans & la délayerez avec le ſucre, & la dreſſerez ſur des planches, & la mettrez dedans l'étuve.

Paſte de Verjus.

Faut faire bouillir le Verjus juſqu'à tant que vous verrez que le grain quitte la grappe, & le ferez égouter ſur quelque tamis, puis le paſſerez par un tamis à paſte, & enſuite le ferez conſommer ſur le feu juſqu'à tant que vous jugerez qu'elle le ſoit aſſez, & pour quatre livres de Paſte vous mettrez quatre livres de ſucre à caſſer, & mettrez le tout enſemble rechauffer un peu ſur le feu, & la dreſſerez ſur des planches.

Prunes de Perdigon.

Vous picquerez vos Prunes & les jetterez dans l'eau bouillante, & d'abord qu'elles monteront ſur l'eau vous les retirerez, & laiſſerez repoſer dens la meſme eau durant vingt-quatre heures, & vous les mettrez ſur un petit feu, afin de les faire reverdir, & vous les rafraîchirez quand vous verrez qu'elles ſeront aſſez reverdies; & les mettant au ſucre, vous mettrez moitié ſucre, moitié eau, & les ferez cuire deux fois le jour pendant quatre jours, & les acheverez & y mettrez du ſucre neuf pour les achever, & cuirez voſtre ſucre à filer, & vous le mettrez dans vos Prunes, & les fairez prendre trois ou quatre bouillons le tout enſemble, & les mettrez dans quelque vaiſſeau dans l'étuve durant deux jours.

Belles Groſeilles en gelée.

Faut prendre demi livre de Groſeilles égrunée,

née & y adjoûter une livre de sucre, & faire cuire le sucre à feüiller ou à la plume, & jetter vos Groſeilles dedans, & vous les acheverez, & la cuiſſon à filer, & les mettrez en pot.

Prunes de Perdigon à my-ſucre.

Vous oſterez le noyau de vos Prunes, & ferez cuire quatre livres de ſucre à peler & y mettrez quatre livres de Prunes, les jetterez dans le ſucre, & ferez bouillir ſept ou huit bouillons, puis les oſterez de ſur le feu, & les laiſſerez repoſer dans le ſucre juſqu'au lendemain matin, & pour les achever vous les ferez reboüillir, & les égouterez ſur quelque paſſoire, & les dreſſerez ſur des planches, & les mettrez dans l'étuve.

Paſte de Coins.

Faut mettre vos Coins boüillir dans l'eau, & eſtans cuits faut les peler; puis les raper avec une rape juſqu'aux pepins, & prendre trois quarterons de ſucre pour une livre de Coins, & les faire cuire à peler, & mettre les Coins dans ledit ſucre & prendre un eſpatule, & les faire cuire comme les autres Paſtes.

Paſtes legeres.

Prenez un blanc d'œuf, & le battez bien avec un peu d'eau de Fleur d'Orange, que vous delayerez avec un peu de piſtaches, ou amandes telles que vous voudrez, & le bien marier avec du ſucre en poudre, & y mettrez un peu de muſc, & puis le ferez cuire dans la tourtiere avec un peu de cendre chaude, & en mettrez autant deſſus que deſſous.

Poires de muſcat.

Faut faire bouillir les Poires de muſcat dans l'eau, puis les peler & mettre du ſucre dedans, & le ferez cuire tant qu'il ſoit cuit, puis vous les égouterez, les lierez, & les mettrez comme des Oranges.

Pour faire Pliſſons.

Prenez trois pintes de laict, & une pinte de Creſme parmy, & ferez bouillir cela à grand feu, & au meſme temps qu'il bouillira, oſter le deſſus & le mettre dans un plat, & prendre un jaune d'œuf que mettrez parmy le deſſus que vous avez oſté de la Creſme avec un peu de ſucre en poudre, & puis la mettrez ſur un réchaut, la délayerez, & laiſſerez refroidir.

Prunes de l'Iſleverd ſeches.

Faut mettre de l'eau ſur le feu, & lors qu'elle bouillira, jetter vos Prunes dedans, puis quand elles monteront deſſus, vous voyez ſi elles ſont mollettes, & les deſcendez de ſur le feu, & quand elles ſont froides, vous les mettez reverdir dedans la meſme eau à petit feu, pendant demi-heure, puis les oſtez de ſur le feu, & les laiſſez refroidir; & eſtans froides, les rafraîchirez, puis les mettrez égouter & les mettrez au petit ſucre, & faut prendre moitié ſucre & moitié eau, & mettre le ſucre & les Prunes dans un poiſlon, & les faire bouillir quatre bouillons par une fois, & quand elles ſeront froides, vous les ferez derechef bouillir ſix bouillons, les laiſſerez refroidir & les mettrez égouter, puis vous ferez cuire du ſucre neuf à lier bien fort, & vous mettrez vos Prunes

nes de l'Iſleverd dedans voſtre ſucre bouillir, puis les oſterez de ſur le feu, & les mettrez à l'étuve juſqu'à ce que le ſirop ſoit bien épais & candy par deſſus vos Prunes, & quand vous les verrez ainſi, elles ſont faites; & aprés vous les ferez égouter, & les dreſſerez.

Poires de Genet.

Faut mettre les Poires de Genet bouillir dans l'eau, puis vous regardez ſi elles ſont molles, & les deſcendez de ſur le feu, & les rafraîchirez, puis les pelerez & les mettrez dans de l'eau, & enſuite au ſucre, il les faut faire égouter, puis faire chauffer du ſucre & le verſer dans vos Poires, & les faire recuire deux fois le jour, & deux heures aprés il faut autant de ſucre; & pour employer voſtre petit ſirop, il le faut faire cuire en ſucre roſat, puis prendre moitié petit ſirop, & moitié ſucre qui eſt en ſucre roſat, & faire bouillir ſix bouillons, puis les mettre à l'étuve, bien chaudement, & quand le ſirop ſera épais vous le tirerez.

Poires d'Orange.

Prenez des Poires & les picquez par la teſte, & faites bouillir de l'eau, & jettez vos Poires dedans; & quand elles ſeront mollettes, les oſterez de ſur le feu, & eſtans froides, les pelerez & les ferez bouillir huit bouillons, & les oſterez de ſur le feu, puis les ferez recuire huit jours, puis les augmenterez de ſucre que vous ferez bouillir tout enſemble, juſqu'à ce que le ſirop ſoit à perler, c'eſt à dire neuf bouillons, puis les mettrez à l'étuve, juſqu'à ce que le ſirop ſoit candy par deſſus les Poires.

Pru-

Prunes damaſquinées de Genes, vertes.

Faut piquer les Prunes, les faire bouillir à l'eau, & lors qu'elles monteront ſur l'eau elles ſont cuites ; eſtans molletes, les deſcendrez de ſur le feu, les laiſſerez refroidir dans leur eau, puis les faut faire rafraichir avec de l'eau froide, puis faut faire chauffer du ſucre, & jetter vos Prunes dedans, le lendemain faut les égouter, les faire recuire comme cela huit jours ; pour les achever faut les faire égouter, enſuite prendre le petit ſirop & moitié ſucre ; pour faire cuire voſtre ſucre roſat, prenez autant de ce petit ſirop, & le mettez enſemble, puis jettez vos Prunes dedans, & les laiſſez bouillir ſix bouillons, puis les deſcendez de deſſus le feu, & les mettez à l'étuve.

Prunes damaſquinées jaunes.

Prenez des Prunes, & les faites cuire à l'eau, puis vous les mettrez au ſucre à lier bien fort, puis jetterez vos Prunes dedans, lez laiſſerez bouillir huit bouillons, & les deſcendrez de deſſus le feu, puis les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'elles ſoient candies par deſſus, & que le ſirop ſoit bien épais.

Paſte rouge contrefaite.

Prenez de la Cochenille & de l'Alun, & battez les deux à part, puis vous prendrez du Verjus que vous meſlerez enſemble, & vous trouverez voſtre couleur faite. Puis vous prenez des Pommes que vous pelez, les vuidez, en oſtez les taches, puis faites bouillir de l'eau, & quand elle ſera bouillante vous jetterez vos Pom-

mes dedans, & lors que vous verrez qu'elles s'amolliſſent, & qu'elles auront bouilly ſix boûillons, vous les oſterez de ſur le feu, les ferez égouter, puis les paſſerez par une paſſoire bien nette, les mettrez au ſucre, & s'il y a quatre livres de Paſte de Pommes, vous mettrez autant de ſucre ; faites cuire le ſucre en Conſerve de Roſe, puis le jettez dans voſtre Paſte, & vous le recuirez juſqu'à ce qu'il vienne à bouillir, quand il bouillira, le deſcendrez de ſur le feu, puis le tirerez bien chaudement, & le mettrez ſecher à l'étuve.

Paſte de Ceriſes contrefaites.

Faut faire boûillir de l'eau, peler vos Pommes, les jetter dedans & les faire en marmelade, puis les mettre égouter & paſſer, puis faire cuire voſtre ſucre en roſat bien fort, puis vous mettrez voſtre Paſte dedans & les remuërez ſur le feu, puis le ferez boûillir deux fois.

Boutons de Roſes ſecs.

Prenez des Boutons de Roſes, les picquez de cinq ou ſix coups de couteau, puis prendrez de l'eau bouillante, les mettrez dedans, & les ferez bouillir dix ou douze bouillons ; puis vous prendrez du ſucre, le ferez fondre, & mettrez vos Boutons dedans que vous ferez prendre huit ou dix bouillons ; pour les mettre au ſec, vous les tirerez comme des Oranges, ou autre Fruit.

Ramage de Genevre de purs Coins.

Prenez des Coins des plus jaunes, que vous picquez tout au travers de la teſte ; puis les faites bouillir deux bouillons dans l'eau, quand ils

ſeront

ſeront un peu mollets, vous les égouterez ſur un clayon, & quand ils ſeront froids, vous les pelerez, les raperez bien proprement, les mettrez au ſucre, & faut ſur une livre de Paſte quatre onces de ſucre, & cuire le ſucre en roſat bien fort, puis le jetterez dans voſtre Paſte, & le remuërez toûjours avec une ſpatule ſur le feu, puis vous l'oſterez, la metrez dans des moules, la tirerez bien proprement, & la mettrez dans l'étuve.

Pour faire du Caramel.

Faut prendre une baſſine bien nette, qu'il n'y ait point de tache, & prendrez une livre de ſucre royal plus ou moins, ſelon ce que vous en voudrez faire, que ce ſoit du plus ſec, puis le ferez fondre avec un peu d'eau ſur le feu, faut que le feu ſoit égal ſous le poeſlon, le faites cuire juſqu'à la derniere cuiſſon, & pour connoiſtre quand il ſera cuit, faut avoir un pot d'eau fraiche proche de vous où vous tremperez le bout des doigts, puis les tremperez dans le ſucre, & ſi vous voyez que le ſucre ſe caſſe net comme un verre vous le mordez entre les dents, & s'il ne s'y attache point voſtre Caramel eſt cuit; il faut prendre garde de le brûler, par la raiſon que voyant qu'il a ſa cuiſſon aſſez forte, & le jetter tout chaud ſur une pierre de marbre, ou vaiſſelle d'argent bien nette, & pour le bien lever ſur la pierre de marbre, faut frotter ladite pierre d'huile d'amandes douces ſi peu que rien; vous en pouvez auſſi faire en roche dans de l'eau, & veut eſtre mangé tout ſur le champ; car eſtant vieil, il devient gras.

Maniere pour faire les Citrons, & Oranges.

Faut les peler bien proprement, & le plus uny que l'on peut pour les faire bien belles, & aurez de l'eau dans une terrine ou deux, & à meſure que vous les pelez, vous les jettez dans l'eau fraîche, afin qu'elles ne noirciſſent. Il faut avoir auſſi une autre terrine pour les Zeſts que vous pelez, & les mettez dedans, afin qu'ils ne noirciſſent; & ſi vous en voulez tirer les jus d'Orange, vous les vuidez un peu aprés les avoir fenduës par le bout de la queuë, & ſi vous n'en voulez pas de jus, vous les paſſez à l'eau comme cela, & pour connoître quand elles ſont cuites, faut planter la teſte d'une épingle dedans, & ſi elle y entre facilement elles ſont aſſez cuites, les faut deſcendre de ſur le feu, & y jetter un jus de Citron ou deux pour les blanchir, puis vous les vuidez le plus net que vous pouvez, les jettez dans l'eau fraîche, faites fondre du ſucre que vous faites un peu cuire, égoutez vos Oranges & les jettez dedans, puis faites boüillir ſept ou huit bouillons, faut que les Oranges nagent au ſucre, & les mettez en tel vaiſſeau que vous voulez juſqu'à ce que vous les vouliez tirer au ſec, qui eſt de prendre de beau ſucre Royal que vous ferez fondre, égoutez vos Oranges de leur premier ſucre, les mettez dans le ſucre neuf, & les faites cuire à feiller, puis laiſſerez refroidir un moment, & avec une écumoire vous blanchiſſez vos Oranges contre le bord du poiſlon, puis vous les tirez ſur une grille ou paille afin qu'elles ſechent, & pour connoiſtre quand les Zeſts ſont aſſez paſſez à l'eau, faut

qu'ils

qu'ils s'écachent ſous les doigts, les faites blanchir du jus de Citron, & les changez quatre ou cinq fois d'eau afin d'en oſter l'amertume, les mettez au ſucre tout de meſme comme une Orange, les tirez au ſec tout de meſme, & ſi vous voulez faire des tailladins ou quartiers d'Oranges; mais pour l'anneau il ne faut que l'Orange ſoit paſſée à l'eau, à cauſe qu'elle ne ſe couperoit pas ſi droit; tout cela ſe fait & ſe tire au ſec comme l'autre, n'eſtant que d'une meſme qualité.

Pour faire Zeſts & chair de Poncy.

Vous pelez le Poncy par petites ondes larges comme un double, les paſſez à l'eau, & pour connoiſtre quand ils ſont cuits, faut que les ongles y tranſpercent facilement, vous les deſcendez de ſur le feu, y jettez une couple de jus de Citrons pour les blanchir; & le faites frémir un peu ſur le feu, puis le changez trois ou quatre fois d'eau afin d'en oſter l'amertume, les blanchir, puis vous taillez la chair de Poncy de telle maniere que vous voulez, la paſſez à l'eau, & pour connoiſtre ſi elle eſt aſſez paſſée, faut qu'elle ſoit mollette ſous le doigt, vous la deſcendez de ſur le feu, & y jettez du jus de Citron, puis la remettez un peu frémir, la deſcendez & la changez d'eau trois ou quatre fois, les égoutez & mettez au ſucre; quand vous les voulez tirer au ſec, vous prenez de beau ſucre royal.

Pour le Citron, il ſe faut de meſme, ſinon qu'il ſe pele à deux fois, pour tirer la peau d'entre la Chair & les Zeſts, qui eſt la premiere écorce,

dont la ſeconde quand vous la tirez au ſec, faut y ajoûter quelque Ceriſe à my-ſucre ou écorce de Citron haché avec.

Pour faire Marons pour tirer au ſec.

Faut prendre ſeulement la peau des Marons tout de long ſans offencer la chair, enſuite prendre du ſucre & de l'eau, ſçavoir, trois fois plus d'eau que de ſucre, faire bouillir vos Marons dedans juſqu'à ce qu'ils puiſſent quitter la peau, & vous aurez un autre ſucre là où vous les jetterez dedans à meſure que vous les pelerez, puis vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons afin qu'ils prennent ſucre, vous ferez cela deux ou trois fois, les laiſſerez au ſucre ce qu'il vous plaira, & quand vous les tirez au ſec vous changez d'un autre ſuc, & ferez cuire à feiller comme pour les autres choſes, blanchirez voſtre ſucre, & meſlerez vos Marons, puis vous les prendrez avec une écumoire, & les jetterez ſur un gril, là où vous les détacherez un à un, ſi vous les voulez griller à la poeſle, vous les pouvez mettre au ſucre tout de meſme, mais il s'en caſſe beaucoup & ne ſont point ſi beaux, & de l'autre maniere il ne s'en caſſe que fort peu.

Maſpin Royal.

Faut échauder vos Amandes dans l'eau chaude, & au moment que vous voyez qu'elles ſont preſtes à boûillir, vous taſtez ſi elles quittent leur peau, puis les deſcendez de ſur le feu. les égoutez, les pelez, vous les jettez à meſure dans de

de l'eau fraîche, les changez d'eau pour les blanchir, aprés vous les égoutez, & pilez au mortier fortement, faites cuire du ſucre à caſſer, & mettez trois quarterons de ſucre pour livre de Paſte d'Amandes, & ſi vous voulez garder voſtre Paſte dans des vaiſſeaux, vous ne la déſecherez pas tout à fait, & ſi vous voulez mettre voſtre Paſte en œuvre, vous la deſecherez ſur le fourneau à petit feu, crainte qu'elle ne ſe bruſle la remuant toûjours, & pour connoiſtre quand elle eſt ſeche, vous taſtez de la main, & ſi elle eſt cuite, vous la laiſſerez refroidir, la coulerez, puis vous battrez du blanc d'œuf bien fort tant qu'il devienne en écume, puis vous tremperez vos Maſpins dedans, les retirerez auſſi toſt, aurez du ſucre en poudre, & deſecherez voſtre Maſpin avec le ſucre, vous le rangerez ſur du papier, puis ferez une Paſte de gomme ou de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, & de Fleur d'Orange tant que vous voyez qu'elle ſoit aſſez dure; & en mettrez de petits morceaux dans vos Maſpins, qui ſera & levera admirablement beau; & ſi vous voulez le faire avec une glace de blanc d'œuf, de fleur d'Orange, & de ſucre en poudre, vous le pouvez faire ſans le deſecher, ny ſans boutons, & c'eſt le veritable Maſpin.

Maſpin leger.

Faut prendre Paſte de Maſpin la groſſeur de deux œufs, que vous battrez bien avec quatre ou cinq blancs d'œufs plus ou moins, puis battrez bien voſtre Paſte, & y ajouterez du ſucre en poudre tant que vous voyez qu'elle ait

assez de corps ; pour donner gouſt à voſtre Maſpin, vous y ajoûterez pelure de Citron, ou eau de Fleur d'Orange, ou autre choſe, le filerez à la ſeringue, & vous donnerez le feu bien délicatement au four.

Biſcuit de Careſme.

Faut prendre des Amandes bien battuës, avec un peu de gomme adragan, un peu de laict & un peu de ſucre en poudre, délayerez & battrez bien le tout enſemble, verrez à l'œil quand il aura aſſez de corps, puis pour donner gouſt à voſtre Maſpin, faut qu'il en aye davantage que le Biſcuit de Savoye, notez que c'eſt l'Amande ſeule qui luy donne le corps, & ſi vous y mettez trop de ſucre en poudre cela foûereroit au four, la gomme ſert pour le faire lever, & faut avoir ſoin de luy bien donner le feu.

Biſcuit de Citron.

Faut faire cuire voſtre ſucre à feiller comme en ſucre roſat, & vous rapez un Citron, aurez le jus du dit Citron que vous jetterez dans voſtre ſucre, auparavant faut l'oſter de ſur le feu, le remuant toûjours afin de blanchir, puis vous jetterez voſtre compoſition dedans, le meſlerez tout de nouveau tant que voſtre poiſlon ſoit plein, vous aurez du papier ou une table bien nette, le jetterez deſſus, & le couperez comme vous voudrez.

Noix confite.

Vous pelerez vos Noix, les paſſerez à l'eau tant qu'elles ſoient molettes, puis vous jettez trois ou quatre jus de Citrons dedans pour les blanchir, vous les deſcendrez de ſur le feu,

les

les laiſſerez refroidir, puis les rafraîchirez par trois ou quatre fois, aprés les ferez égouter, les mettrez dans une terrine où vous aurez du ſucre clarifié qui ſera chaud, le jetterez par deſſus, & les égouterez encore durant cinq ou ſix jours par ſept ou huit fois en tout, vous ferez toûjours recuire voſtre ſirop afin qu'il prene ſucre, puis quand vous les voulez achever, vous prenez du ſucre neuf où vous les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient à filer, les mettrez à l'étuve durant deux ou trois jours dans des vaiſſeaux, puis vous les égouterez, & ferez ſecher à l'étuve. Les Poires de muſcat ſe font de meſme, à la réſerve qu'il ne les faut pas faire blanchir avec du jus de Citron.

Petit pain de Citron.

Faut avoir du plus beau ſucre en poudre, le battre avec du blanc d'œuf dans un mortier, puis mettre un peu de jus de Citron pour le blanchir, raper du Citron ſelon la quantité que vous en voudrez faire, & battrez bien le tout enſemble, vous y mettrez quelque peu de Muſc ou Ambre, & quand vous verrez que voſtre Paſte aura aſſez de corps, vous l'arondirez en petites boules de la groſſeur du bout du doigt, & la cuirez au four comme Maſpin leger.

Gauffres.

Prenez huit œufs, les battez bien en mouſſe, & prenez de bon beurre frais de la groſſeur d'un œuf, que vous ferez fondre avec un peu d'eau de Fleur d'Orange ou quelque autre eſſence, prenez auſſi une livre de ſucre, environ

trois quarterons de farine, & battrez un peu avant que d'y mettre le ſucre, puis battrez bien le tout enſemble, vous aurez un Fer à Gauffres où vous mettrez de voſtre Paſte, & en obſerverez la cuiſſon.

Petits Choux à la Royale.

Prenez du Fromage blanc avec des jaunes d'œufs, le blanc, un peu de muſc, d'ambre, de l'eau de Fleur d'Orange, de la farine, du ſucre, meſlez le tout enſemble, le dreſſez ſur une feüille de fer, & vous délayez avec un peu d'eau de Fleur d'Orange; le dorez avec une plume, & y donnez le feu un peu plus ardent que pour le Maſpin.

Maſpin de blanc de Chapon.

Vous prendrez un blanc de Chapon, & qu'il n'y ait point de graiſſe, puis prendrez des Amandes de la groſſeur d'un œuf, de l'écorce de Citron dont vous en oſterez le deſſus, jetterez le dedans dans le mortier, & battrez bien le tout enſemble avec une poignée ou deux de ſucre, puis vous le tirerez ſur la table, vous le deſecherez ſous la main avec du ſucre en poudre, l'aplatirez avec le rouleau, & le taillerez en telle forme que vous voudrez, ferez la glace comme il vous plaira, & y donnerez le feu comme à d'autre Maſpin.

Maſpin de Piſtache.

Faut bien piler les Piſtaches, & faire cuire une livre de ſucre en roſat, puis l'oſter de ſur le feu, mettre les Piſtaches dedans, délayer bien le tout enſemble, luy donner un tour ſur le feu, & le mettre de telle façon que vous voudrez.

Con-

Conſerve blanche.

Pour la bien faire, n'en faut faire que deux ou trois livres à la fois, la metrre dans un poëllon bien net ſur le feu, & faire cuire voſtre ſucre à durcir ; en cas que vous le vouliez faire cuire plus fort qu'à durcir, vous ſçavez ce que vous y devez mettre pour le decuire, vous l'oſtez de ſur le feu, puis laiſſez repoſer voſtre ſucre, & le remuez avec une cuillere, & y mettez du jus de Citron pour la blanchir, parce que ſans cela elle ne peut pas blanchir, vous y pouvez ajoûter de l'eau de Fleur d'Orange pour y donner le gouſt, quand le ſucre ſeroit cuit à caſſer, cela n'empécheroit point qu'elle ne fût bien faite, mais il ne la faudroit pas remuer beaucoup, parce qu'elle monteroit, & ſi par hazard le ſucre monte, vous y mettrez de l'eau de Fleur d'Orange ou d'autre eau pour la décuire, vous la tirez plate avec une cuillere ; & pour la faire en baſtons, faut une petite ſpatule, prendre voſtre ſucre avec, & la couper en baſton ſur du papier qui ſoit net.

Conſerve de Grenade.

Afin de la faire plus belle n'en faut guére faire à la fois, & faire cuire le ſucre à caſſer, ſentant qu'il ſe caſſe ſous les doigts, vous l'oſtez de ſur le feu, le laiſſez un peu repoſer, & vous y mettez voſtre jus de Grenade en remuant toûjours voſtre ſucre avec une ſpatule ou cuillere, puis vous la tirez promptement avec une cuillere pour en faire de plate, & pour la faire en bâtons, vous obſervez que le ſucre ſoit un peu épais, pour la tirer en baſtons ſur du papier,

pier, comme celle de devant, en cas que vous n'ayez point de jus de Grenade, vous en pouvez faire avec de la Cochenille, en prendre environ demi-once, la battre dans un mortier tant qu'elle ſoit en poudre, prendre environ chopine d'eau & la mettre dans un petit poiſlon ſur le feu, & d'abord qu'il commence à bouillir, vous mettez voſtre Chochenille dans ladite eau, la laiſſez ſur un petit feu, & aurez un peu de Creſme de tarte bien batuë en poudre que vous mettrez dans le poiſlon ſur le feu, & battrez un peu d'Alun en poudre, puis le jetterez dans le poiſlon, le ferez bouillir à petit feu deux ou trois petits bouillons, & paſſerez le tout par un linge ou étamine ; c'eſt cela que vous pouvez faire ſervir comme un jus de Grenade, & n'eſt pas neceſſaire d'y mettre voſtre jus tout à la fois, crainte que cela ne décuiſe trop.

Conſerve de Fruit.

Vous ferez cuire du ſucre dans un poiſlon, comme pour les autres Conſerves, le ferez cuire en Conſerve blanche, & l'oſterez de ſur le feu, puis prendrez des Ceriſes confites, ou Verjus ſec, vous le couperez par petits morceaux, & le mettrez dans voſtre ſucre le remuant comme les autres Conſerves, puis vous la tirerez plate ou en baſtons, & il faut que le Fruit ſoit ſec.

Toutes ſortes de Conſerves.

Vous pouvez faire cuire voſtre ſucre à caſſer, & de cela faire toutes ſortes de Conſerves, & ne reſte que d'y mettre les choſes que deſirez y met-

mettre pour décuire ; vous ſçavez qu'il n'y faut pas mettre beaucoup de la choſe que vous deſirez y mettre, crainte qu'elle ne décuiſe, & n'eſtant pas aſſez cuite cela n'a point de gouſt, c'eſt pourquoy faut qu'elle ſoit plus cuite que moins pour eſtre bonne, & mieux faite.

Pour faire le ſucre tors, autrement dit Arſeny.

Vous aurez un poiſlon bien net, y mettrez environ deux ou trois livres de ſucre clarifié, le ferez bouïllir ſur le feu, que le feu ſoit médiocre, & ſi vous deſirez d'y mettre quelque choſe pour y donner le gouſt, faut le mettre dans le ſucre auparavant qu'il ait aucune cuiſſon, puis ferez cuire voſtre ſucre à caſſer fort ſous les doigts, puis l'oſterez de ſur le feu, & aurez un marbre que vous froterez un peu avec de l'huile d'amande douce, crainte qu'il ne s'attache au marbre, puis quand le ſucre commence à froidir en ſorte que vous le puiſſiez manier, vous aurez un croc de fer que vous frotterez avec de ladite huile d'amande, aurez auſſi de la farine bien blanche ou de l'amidon, & en poudrerez ce que vous manierez avec les mains, crainte que le ſucre ne s'attache à la main, faut remuer le ſucre bien fort au croc, & allonger ledit ſucre le plus que vous pourrez, & le ramaſſer toûjours au croc, d'abord qu'il eſt blanc vous le mettez ſur une table, & le roulez promptement de telle façon que vous voulez ; en cas qu'il ſe froidiſſe trop viſte, faut le manier proche le feu entre vos mains, & ſur tout que

ce ſoit le plus promptement que vous pourrez, car il deviendroit en poudre & n'y auroit plus de remede; ſi vous en voulez faire qui ne ſoit pas blanc, faut quand voſtre ſucre eſt ſur le marbre avoir de l'huile, s'en frotter les mains, & le figurez comme vous voulez, & le faut ſerrer en lieu ſec, crainte qu'il ne reſſuyaſt.

Sucre Roſat.

Vous prenez du ſucre clarifié, le mettez dans un poëſlon bien net, & le faites cuire à feiller, y mettez de l'eau roſe, & le refaites cuire plus fort qu'à feiller, puis vous l'ôtez de ſur le feu en le remuant fort avec un biſtortier, & y ajoûterez un peu d'amidon ſi vous le trouvez à propos pour le faire blanchir, & quand le ſucre commence à froidir, vous le jettez ſur un marbre que vous aurez frotté d'amidon ou d'huile d'amidon, le couperez promptement ſur le marbre de quelle façon il vous plaira, & le ſerrerez en lieu ſec.

Toutes ſortes de Candy.

Faut avoir un pot de terre, où vous mettrez le Fruit ou autre choſe que vous voudrez candir, l'arrangerez bien dans ledit pot, ferez cuire du ſucre à filer & le deſcendrez un peu de deſſus le feu, le laiſſerez un peu froidir, que le ſucre ſoit beau & le mettez ſur voſtre Fruit dans ledit pot, & aurez un couvercle de bois qui puiſſe entrer dans l'embouchûre dudit pot, & mettrez quelque choſe de peſant deſſus le couvercle, & puis mettrez le pot dans voſtre étuve, qu'il y ait bonne chaleur, & au bout de trois ou quatre jours vous l'oſterez de l'étuve,

Digitized by Google

ve, & caſſerez le pot pour en tirer le Candy, que vous deferez par morceaux, & le remettrez quelque temps dans l'étuve.

Pour blanchir toute ſorte de Fruit.

Vous battrez un blanc d'œuf, tremperez voſtre Fruit dedans, jetterez du ſucre en poudre par deſſus, puis le ferez ſecher une heure ou deux à l'étuve ou devant le feu, & au lieu de blancs d'œufs vous pouvez vous ſervir de ſirop.

Amande à la Praſline.

Faut trier les plus belles Amandes, & en peſer deux livres ou ſelon la quantité que vous en voulez faire, vous mettrez livre de ſucre pour livre d'amandes, puis ferez cuire voſtre ſucre à feiller, jetterez vos Amandes dedans, & les remûerez fort avec une ſpatule ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles croquent, puis les oſterez de ſur le feu, les remuerez toûjours ſur le bord du fourneau, & de temps en temps les remuer ſur le feu pour leur donner chaleur, & quand elles auront pris leur ſucre & ſeront ſeches, les oſter & les cribler, ſi vous les voulez blanchir, vous prenez enſuite encore autant de ſucre comme à la premiere fois, le faire cuire à caſſer plus fort qu'à feiller, & mettrez vos Amandes qui ont la qualité de Praſlines noires dans ledit ſucre, les bien remuer, les oſter du poiſlon, & les défaire avec les mains une à une, parce qu'elles ſe tiennent.

Maſpin de couleur.

Pour le Maſpin rouge faut du vermillon, ſi vous en voulez faire du ſucre de couleur, faut faire

faire boûillir de l'eau, le mettre dedans, puis le faire boûillir deux ou trois bouillons à petit feu, le paſſer par une étamine, en jetter ſur voſtre ſucre comme vous ſçavez, & le faire ſecher dans une étuve.

Si c'eſt pour du Maſpin, vous le pouvez mettre en poudre & y meſler un peu de gomme adragan, ou blanc d'œuf, & faut que la Paſte ſoit ſeche avant que d'y mettre la couleur.

Pour faire du jaune, faut de la gomme agu, & faire le meſme que pour le vermillon.

Pour faire du bleu, faut de l'azur, & faire comme deſſus.

Pour faire du violet, faut du Tourneſol ou de lainde, faut y ajoûter de l'Iris pour luy donner le gouſt.

Pour faire du verd, faut de la Poirée ou des Epinars, les bien éplucher, les battre dans un mortier & les paſſer dans un tamis, puis en prenez le jus, le mettez dans un poiſlon ſur le feu, le faites boûillir juſqu'à ce qu'il monte, puis l'oſterez de ſur le feu & jettez voſtre jus ſur un tamis, bien égouter, & ce qui reſte ſur le tamis c'eſt pour faire la couleur. Le blanc eſt naturel.

Roſſoly.

Faut clarifier du ſucre, & y mettre une ou deux écorces de Citron confit, les couper par morceaux & les mettre dedans, puis avoir une ſerviette bien blanche, paſſer le ſucre dedans, & avoir de bonne Eau-de-vie qui bruſle ſi-toſt que l'on y a trempé le doigt, avoir auſſi de l'ambre, du muſc, & le caſſer dans un plat avec de

l'Eau-

l'Eau-de-vie petit à petit juſqu'à tant que vous voyez qu'il ſoit tout écraſé, & avoir un petit linge bien fin, jetter voſtre muſc dedans, puis verſer voſtre Eau-de-vie qui tombe dans la terrine où eſt voſtre ſucre, & faut que toute voſtre Eau-de-vie ſoit paſſée dans le linge au muſc, & faut l'égoûter toûjours juſqu'à tant qu'il ſoit fait, & qu'il ne ſoit point trop doux, & faut y mettre cinq ou ſix goutes de bonne Eau d'eſſence, & avoir une chopine d'Eau de Fleur d'Orange de la plus forte, & autant d'Eau de Roſe, & notez qu'il faut ſur chaque pinte trois ou quatre fois plein une cuillere d'argent.

Hypocras.

Faut avoir demy-ſeptier de laict, & en bien laver une chauſſe dans un plat, puis la mettre égouter, pour la compoſition vous mettrez demi-livre de ſucre pour pinte de Vin, & y ajoûterez un baſton de Canelle concaſſée, quatre grains de Poivre blanc concaſſé, autant de Poivre long concaſſé, autant de Girofle concaſſé, une poignée de Coriante concaſſée, avec deux feuilles de Muſc concaſſées avec les doigts, deux Citrons coupez par morceaux, une Pomme de renette pelée & coupée par morceaux, deux blancs d'œufs battus & deux poignées d'Amandes douces pilées, mettre le tout infuſer dans une terrine, vous le mettrez le ſoir & le laiſſerez juſqu'au lendemain, vous le couvrirez bien, aurez un peu de Muſc & d'Ambre dans un petit linge bien blanc, que vous attacherez à la chauſſe dans le temps que vous verrez voſtre

Hy-

Hypocras à demeurer, puis le mettrez dans la chauſſe avec une poignée de Framboiſe rouge, ſi c'eſt pour le clair, & ſi c'eſt pour le blanc, faut des Framboiſes blanches. Notez que vous en pouvez auſſi faire d'excellent avec du Cidre & du Vin d'Eſpagne enſemble, comme auſſi avec de l'Eau & du Vin d'Eſpagne enſemble.

Toute ſorte de Vinaigre.

Sçavoir,

Vinaigre Roſat.

Vinaigre de Fleur de Sureau.

Vinaigre d'Ail.

Vinaigre d'œillets.

Vinaigre de Soucy.

Vinaigre de Fleur d'Orange.

Il faut que toutes les Fleurs ſoient amorties au ſoleil durant deux jours, puis vous les mettrez dans des bouteilles, & aurez du meilleur Vinaigre que pourrez trouver, & en remplirez vos bouteilles, & les mettrez aux Feneſtres durant quelques jours, afin que le Soleil penetre, & faſſe que le Vinaigre prenne ſon gouſt, puis le ſerrez en lieu ſec.

Vraye méthode pour garder & conſerver le Vin.

Pour donner force à un Vin foible, faut y mettre de la feuille de Houbelon dans le Tonneau par le bondon, & l'y laiſſer ſix jours, puis le boire promptement.

Vin muſcadet.

Prenez un bon Vin blanc devant vandange com-

comme il vient de la vigne, & prendrez une branche d'Orval feuillé, & grain, la mettrez ſur le bondon, & l'y laiſſerez l'eſpace de douze heures & non davantage, puis tirez ladite branche hors, & quand il aura bouilly, le bondonner & garder ledit Vin juſques aprés Paſques.

Vin bourru.

Faut mettre demy-ſeptier de graine de Moutarde dans un quarteau, & faut piler ladite graine, & emplir ledit quarteau de Vin blanc en temps de vandanges.

Pour empeſcher que le Vin ne boüille, & qu'il ne ſorte du Tonneau.

Faut frotter le Tonneau avec du Fromage blanc par le bondon, & que ce ſoit du Fromage nouvellement fait, & l'on verra l'experience.

Pour empeſcher que le Vin ne tourne.

Prenez de la Racine d'Armoiſe de quinte-feuille environ deux onces, la mettez en poudre, & enſuite dans le Tonneau quand il aura bouilly.

Pour empeſcher la graiſſe du Vin.

Faut prendre une livre de Cire jaune, & fondre, puis la mettre toute chaude dans le Tonneau.

FIN.

TABLE

De ce qui eſt conteuu dans le Nouveau Confiturier.

Groſeilles liquides. 251
Ceriſes liquides. 252
Mûres liquides. 252
Epine-vinette. 253
Muſcat liquide. 253
Verjus liquide. 253
Abricots liquides avec la peau. 254
Prunes Mirabelles liquides. 255
Autres Prunes liquides. 255
Verjus avec la peau liquide. 255
Compoſte d'Abricots. 256
Compoſte de Ceriſes. 257
Compoſte de Groiſelle verte. 257
Compoſte de Groiſelle rouge. 257
Abricots verts en compoſte. 258
Neige de Fleur d'Orange. 258
Neige de Coriante. 259
Conſerve de Fleur d'Orange liquide. 259
Conſerve de Roſes liquides. 259
Fleur d'Orange Candie. 260
Cotignac d'Orleans. 260
Sucre Roſat. 260
Conſerve de pied de Chat. 261
Conſerve de Grenade figurez. 261
Verjus liquide. 261
Vin de Ceriſes. 261
Groiſelle coulante. 262
Limonade. 262

L'Eau

Digitized by Google

L'Eau de Canelle. 262
L'Eau de Jaſmin. 262
L'Eau de Citron. 262
L'Eau de Fenouil. 263
L'Eau de Fraiſe. 263
L'Eau de Coriande. 263
L'Eau de Ceriſe. 263
L'Eau d'Orge. 264
L'Eau de Muſc. 264
L'Eau d'Ange. 264
Pour faire venir du Sucre clarifié en poudre. 265
Figues feches. 265
Muſcadins tortillez. 265
Conſerve de Roſe. 266
Gros Cottignac. 266
Cottignac clair. 267
Coins ſecs. 267
Ceriſes à mi-ſucre. 268
Ceriſes tirées au ſec. 268
Verjus pelé. 268
Peſche en pot. 269
Verjus tiré au ſec. 269
Maſpin leger. 270
Petit Biſcuit de Savoye. 270
Biſcuit de Fleur d'Orange. 270
Tourte de Creſme. 270
Tourte à la Cardinale. 271
Toutes ſortes de Fleurs de Roſes au ſec, 271
Paſte de Biſcuit. 271
Marmelade d'Abricots. 272
Marmelade de Coins, autrement dit Cotignac blanc. 272
Gelée d'Oranges. 272

Mar-

zed by Google

Marmelade & Gelée d'Orange. 272
Sirop de Violette. 273
Sirop de Ceriſes. 273
Sirop de Groſeilles. 273
Sirop d'Abricots. 274
Sirop de Verjus. 274
Aigre de Cedre. 274
Sirop de Fleur de Peſcher. 275
Sirop de Mûres. 275
Autre maniere pour faire le Sirop de Ceriſes. 275
Autre maniere pour faire le Sirop de Groſeilles. 276
Tourte admirable. 276
Excellent Vinaigre. 277
L'uſage de la Coſſeanne. 277
Paſte de Fleur d'Orange. 278
Paſte d'Abricots. 278
Autre Paſte plus délicate. 279
Autre plus facile. 280
Paſte de Groſeilles. 280
Paſte de Pommes. 281
Autre maniere pour faire la Paſte d'Abricot. 281
Autre maniere pour faire la Paſte de Coins. 281
Abricots verts. 282
Fenoûil candy. 282
Pommes par moitié. 282
Autre Paſte de Groſeilles. 283
Abricots tirez au ſec. 283
Abricots à my-ſucre. 284
Gelée de Groſeilles. 284
Autre maniere pour la Paſte de Fleur d'Oran-

range. 284
Paſte de Verjus. 285
Prunes de Perdigon. 285
Belles Groſeilles en gelée. 285
Prunes de Perdigon à my-ſucre. 286
Paſte de Coins. 286
Paſtes legeres. 286
Poires de Muſcat. 287
Pour faire Pliſſons. 287
Prunes de l'Iſleverd ſeches. 287
Poires de Genet. 288
Poires d'Orange. 288
Prunes damaſquinées de Genet, vertes. 289
Prunes damaſquinées jaunes. 289
Paſte rouge contrefaite. 289
Paſte de Ceriſes contrefaite. 290
Boutons de Roſes ſecs. 290
Ramage de Genevre de purs Coins. 290
Pour faire du Caramel. 291
Maniere pour faire les Citrons, & d'Orange. 292
Pour faire Zeſts & Chair de Poncy. 293
Pour faire Marons pour tirer au ſec. 294
Maſpin Royal. 294
Maſpin leger. 295
Biſcuit de Careſme. 296
Biſcuit de Citron. 296
Noix confite. 296
Petit Pain de Citron. 297
Gauffres. 297
Petits Choux à la Royale. 298
Maſpin de blanc de Chapon. 298
Maſpin de Piſtache. 298
Conſerve blanche. 299

Conſerve de Grenade. 299
Conſerve de Fruit. 300
Toutes ſortes de Conſerves. 300
Pour faire le ſucre tors, autrement dit Arſeny. 301
Sucre Roſat. 302
Toutes ſortes de Candy. 302
Pour blanchir toute ſorte de Fruit. 303
Amande à la Praſline. 303
Maſpin de couleur. 303
Roſſoly. 304
Hypocras. 305
Toutes ſortes de Vinaigre. 306
Vraye Méthode pour garder & conſerver le Vin. 306
Vin muſcadet. 306
Vin bouru. 307
Pour empêcher que le Vin ne boûille, & qu'il ne ſorte du Tonneau. 307
Pour empêcher que le Vin ne tourne. 307
Pour empêcher la graiſſe du Vin. 307

Fin de la Table.

LE

Digitized by Google

LE MAISTRE-d'HOSTEL, ET LE GRAND ECUYER-TRANCHANT.

Nouvelle Edition corrigée & augmentée, & enrichie de Figures.

LIBRAIRE

AU LECTEUR.

VOicy un Livre qui en contient plusieurs, & qui est si avantageux au Public, qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre utile, & quelquefois necessaire. Ces Propositions ne sont pas bien difficiles à prouver; car son Titre, & la Liste de ses Traitez, font voir que la premiere est sans contredit, & la seconde est assez avérée par l'usage & par l'expérience; en sorte que si je fais moy-mesme la recommandation de cet Ouvrage que je mets en vente, je ne dois point estre soupçonné ny d'interest, ny de flaterie: joint que le faisant imprimer, je n'ay point eu d'autre dessein que de réduire en un seul Volume tout ce qui regarde les Services de Table, tant chez les Grands, que chez les Personnes de moindre condition, & par ce moyen le

rendre plus commode & plus portatif. Ce qui ne ſervira point aux uns, pourra eſtre utile aux autres, & la lecture de beaucoup de petites gentilleſſes qui y ſont décrites, & qui ſe pratiquent en peu d'endroits, contentera la curioſité de ceux qui n'en avoient qu'une connoiſſance groſſiere & imparfaite. Par exemple, les façons de découper les Viandes par l'Ecuyer-Tranchant, & celles de plier le Linge par le Sommelier, ne ſont pas des adreſſes mepriſables, & il ſe rencontre aſſez ſouvent que l'on eſt honteux de ne pas ſçavoir les premieres, & que l'on paſſe pour ſubtil & pour ſpirituel, quand l'on peut pratiquer les ſecondes. D'ailleurs tel a deſſein d'entrer chez quelque Grand en qualité de Maiſtre-d'Hoſtel, qui ne ſçait pourtant pas ce qui dépend de cette Charge, ſi cette ignorance le rebute, il ſera bien-toſt inſtruit par le moyen de ce Livre.

Digitized by Google

LE MAISTRE-D'HOSTEL,

AVEC

Les Enſeignemens de ce qui concerne ſa Charge, ſon Exercice & ſon Pouvoir.

DANS les Maiſons qualifiées, la Charge de Maiſtre-d'Hoſtel n'eſt pas une des moins conſiderables. Le nom emporte la ſignification de la choſe, & la fait connoiſtre, ſans qu'il ſoit beſoin d'un long diſcours pour en donner & la définition & la diviſion : Toutes fois comme toutes les Teſtes couronnées, & toutes celles de haute & éminente qualité, ne ſont pas de ſemblable eſpece, mais ſont diférentes en beaucoup de circonſtances ; de meſme tous les Maiſtres d'Hoſtel ne ſont pas ſemblables en leur pouvoir & en leurs fonctions. J'en parle icy aſſez généralement, & meſmes aſſez ſuccintement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy eſtre neceſſaire ou utile.

Pour avoir donc cette qualité dans une Maiſon, il n'eſt pas beſoin de donner avis qu'il faut s'adreſſer, ou au Seigneur, ou à la Dame, ou

meſme à leur Intendant; & je ſuppoſe, que le Maiſtre-d'Hoſtel ayant ſatisfait à ce devoir, eſt arreſté : c'eſt pourquoy je juge à propos que d'abord qu'il prendra poſſeſſion de ſa Charge, il faſſe viſite générale & exacte de l'Office & de la Cuiſine. Dans l'Office, il fera une eſpece d'inventaire de la vaiſſelle d'argent en pieces & en poids par détail, comme auſſi du linge, & des uſtanciles qui s'y rencontreront. Dans la Cuiſine, il verra & conſiderera toutes les proviſions tant de bouche, qu'autres, qui pareillement s'y trouveront. Et aprés avoir donné les ordres neceſſaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuiſine, il ira luy-meſme acheter les viandes & autres choſes qu'il jugera à propos pour le ſervice.

Eſtant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuiſine, & ordonnera des mets, & des ſervices du Repas; l'heure duquel il fera tarder ou avancer, ſelon l'ordre qu'il en aura receu. Cette heure eſtant venuë, il prendra une ſerviette blanche, qu'il pliera en long, & ajuſtera ſur ſon épaule, à l'ordinaire; ſe ſouvenant qu'elle eſt la marque de ſon pouvoir, & le ſigne particulier & démonſtratif de ſon Office. Or pour faire voir combien cette Charge eſt conſiderable, qu'elle ne déroge pas meſme à la Nobleſſe, & qu'elle eſt plûtoſt d'honneur que de ſervice, il peut ſervir l'épée au coſté, le manteau ſur les épaules, & le chapeau ſur la teſte, mais ayant toûjours la ſerviette pliée & ajuſtée en la poſture que j'ay dit.

Le premier ſervice eſtant dreſſé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre, par

les

les Perſonnes qui ſeront deſtinées à cet employ. En entrant dans la Salle où ſe doit faire le Repas, & où eſt la Compagnie, il oſtera ſon chapeau, mais incontinent aprés il le remettra ſur ſa teſte. En ſuite il couvrira la Table de plats & d'aſſiettes, commençant par le haut bout, & continuant juſqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le premier plat à ce haut bout, comme j'ay dit, mais à la droite du cadenas ou couvert; le ſecond à la gauche; & entre les deux plats une aſſiette volante ſur un porte-aſſiette vis-à-vis de la ſaliere, & fera la meſme choſe juſques au dernier plat.

Vous en voyez les diſpoſitions dans ces Figures, dont la premiere repreſente une Table ordinaire, c'eſt à dire longue, avec ſes deux bouts, & la facon d'y dreſſer douze plats de ſervice, & trois de reſerve pour les Perſonnes qui ſurviennent lors que l'on ſert. La ſeconde, une autre Table faite comme en ovale, & la façon d'y dreſſer huit plats de ſervice : Et la troiſiéme enfin une Table ronde, & la maniere de la couvrir de neuf plats. Les nombres qui ſont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur : c'eſt pourquoy j'ay jugé inutile & ſuperflu d'en faire un plus long diſcours. Vous remarquerez dans la diſpoſition de ces Tables, que les marques les plus grandes ſont les baſſins; les moyennes, les plats; & les petites, les aſſiettes.

La Compagnie ſe diſpoſant à laver les mains, il prendra la ſerviette d'eſſuy par les deux bouts;

& lors que la cérémonie en ſera faite, il la luy jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que l'on s'en ſera ſervi, & la reportera au buffet.

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaiſe de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maiſtre, juſques à ce qu'il faille aller querir le ſecond ſervice ; pour quoy faire il emmenera avec ſoy ſuffiſamment de monde, auquel il fera porter les plats & les aſſiettes : Il marchera toûjours devant ; il couvrira la Table de meſme façon qu'au premier, & pratiquera le meſme ordre en tous les autres. Il aura particulierement & toûjours l'œil ſur le Maiſtre ou ſur la Maiſtreſſe, attendant le ſigne de ſervir ou de deſſervir. Enfin aprés avoir fait lever le deſſert, les aſſiettes & la nappe, il donnera ordre à faire couvrir les autres tables.

Il eſt à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maiſon, ſans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiſelles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, auſquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choſes neceſſaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas, mais j'ajoûte qu'il a toûjours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'Ecuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Or comme cette Charge ne s'étend pas ſeulement à l'achapt, à l'apreſt, & au ſervice des viandes neceſſaires de jour à autre, & de repas en repas, mais auſſi à la proviſion des choſes dans leur temps & dans leur ſaiſon, qui eſt une

une des premieres maximes de l'œconomie, dont le Maiſtre-d'Hoſtel eſt comme le Chef & le Surintendant, le Miniſtre & le Diſpenſateur, je luy donne avis de penſer à cela ſoigneuſement, & de ſe pourvoir, par exemple.

En Eſté, de Bois & de Charbon, de toutes ſortes de Confitures tant ſeches que liquides, de Paſtez auſſi de toutes ſortes, de Fruits, de Syrops rafraiſchiſſans, de Concombres, de Pourpier, & de Paſſepierre ſalez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Mouſſeron ſec, de Vinaigre de toutes ſortes de fleurs & de gouſts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y euſt pourveu ſuffiſamment en Eſté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Roſſolis, de Populo, d'Angelique, &c.

En Printemps, il fera les proviſions de campagne & d'armée, comme pourroient eſtre Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres, Sauciſſons de Bologne, gros & petits; Langues de Bœuf ſalées; Cuiſſes de Bœuf deſoſſées, & graſſes, ſalées & fumées; Fromages de Brie affinés; Fromages de Roquefort de haut gouſt; Fromages de la Grande Chartreuſe à la coſte rouge; un Baril d'Anchoyes, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc, du Gingembre, des Cloux de Geroffle maſſifs, de la Canelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, Muſque, Ambre gris, &c.

Il eſt encor du devoir & de la Charge du Maiſtre-d'Hoſtel, que ces proviſions de campagne eſtant faites, il les faſſe ſoigneuſement ſerrer dans un Coffre, lequel il fera charger ſur un Chariot, ſur un fourgon, ou ſur des Mulets ; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Piſtaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Eſpagne, enſemble des autres Liqueurs délicieuſes dont nous avons parlé cy-deſſus, traittant des proviſions qui ſe peuvent faire en Hyver, comme Blanquette, Roſſolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre roſat & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas auſſi la vaiſſelle d'argent, qu'il fera ſoigneuſement ſerrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres uſtancilles neceſſaires pour l'Office & pour la Cuiſine ; comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poëlons, une Baſſine, un Fourneau de fer, des Verres, & des Bouteilles, un Mortier de marbre, toutes choſes neceſſaires à l'Office. Pour la Cuiſine, ſix Marmites, qui ſe mettront l'une dans l'autre, deux Chaudieres, deux grandes Caſſolettes, une Poële à frire, & une autre Poële à fricaſſer, un Poëlon, une Cuillerere à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, des Trepieds de fer, deux Chenets, deux Haſtiers plians, des Broches, grandes & petites, &c.

Par occaſion il ne ſera pas mal à propos d'in-

ſerer

ſérer icy en paſſant quelque choſe du devoir du chef d'Office & de l'Ecuyer de Cuiſine ; au premier deſquels je donne avis de mettre derriere ſon Cheval, en cas de long voyage de campagne & d'armée, une Bougette garnie d'aſſiettes, de couteaux, cuillieres, de fourchettes, & d'autres choſes ſemblables, neceſſaires pour couvrir la Table; ſans oublier des plats & des aſſiettes pour dreſſer le Fruit : le tout en nombre ſuffiſant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuiſine, il doit ſe garnir auſſi d'une Bougette remplie de plats & d'aſſietes neceſſaires pour les Potages & premier ſervice.

Leurs Aydes pourront de meſme charger ſur leurs Chevaux de baſts le reſte des fournitures neceſſaires, & les proviſions des Repas qui ſe pourront tranſporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure de partir eſtant venuë, le Chef d'Office & l'Ecuyer de Cuiſine n'oublieront pas, l'un ſes lardoires, & l'autre ſon eſſay. Ils monteront à cheval, & s'en iront devant les autres ou à la diſnée, ou à la couchée. Eſtant arrivez á l'Hoſtellerie, ils prendront tout ce qui ſera neceſſaire pour le ſervice de la Table, & pour leur train, par bon compte, & à honneſte compoſition : Ils le diſtribuëront en ſuite comme il leur ſera ordonné. Le repas achevé, & leur vaiſſelle d'argent ſerrée, ils rendront leurs comptes au Maiſtre-d'Hoſtel, lequel ayant ſatisfait par tout avec ordre, juſtice & meſure, ils continuëront leur voyage gaillardement & leſtement ; car pourveu que le Maiſtre ſoit bien

ſervi, que les Officiers ſoient contens, qu'ils ne ſouffrent ny celuy-là ny ceux cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en faſſe la grace.

LE GRAND ECUYER-TRANCHANT, QUI

Enſeigné par Diſcours & par Figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes ſortes de Viandes, de Poiſſons, de Fruits, & de Confitures.

Enſemble la difference & la diſtinction des morceaux de toutes ſortes de Mets, & de quelle ſorte il les faut preſenter aux Perſonnes, ſelon leur condition & leur qualité.

DISCOURS.

L'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant eſt plus relevé & plus noble peut-eſtre que l'on ne s'imagine; car ſuposé que la vie eſt la baſe & le fondement de tout ce qui ſe fait dans le Monde; que cette vie ne ſe peut entretenir ſans le boire & ſans le manger, qui reparent tous les jours la chaleur naturelle qui entretient la vie, & qui ſe diſſipe par faute d'aliment; qu'il y a de la diſtinction entre les Hommes, & que par conſéquent il doit y avoir entre eux des façons d'agir & de vivre diverſes & différentes; il eſt bien à propos, que ſi

le commun coupe luy-meſme ſes morceaux, les Rois, les Princes, & les grands Seigneurs, ſoient exempts de cette petite peine, plûtoſt par honneur & par cérémonie, que par neceſſité. Or comme il eſt conſtant que l'eſprit eſt beaucoup plus excellent que le corps, il faut auſſi avoüer que ce qui approche plus prés de l'eſprit que du corps, ou qui reſſent davantage le ſpirituel que le corporel, a quelque choſe de plus conſiderable, que ce qui eſt materiel, & ne s'aplique qu'à la matiere. Il faut de plus avoûër, que les ceremonies qui ſe pratiquent parmy les hommes, & les honneurs qui ſont deferez à ceux que la naiſſance ou les tîtres élevent par deſſus les autres, tiennent plus de la ſpiritualité, n'eſtant que des inventions de l'eſprit de l'Homme, où la matiere n'a rien contribué; & que par conſequent ceux qui ſont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice, ſont plus conſiderables que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui eſt purement corporel. La charge, ou l'Office d'Ecuyer-Tranchant, eſt de cette nature; c'eſt pourquoy j'ay avancé qu'il eſt plus relevé & plus noble peut-eſtre que l'on ne s'imagine: Joint que cet honneur n'eſtant deferé qu'aux Teſtes Souveraines & Couronnées, il emprunte une recommandation toute particuliere de la part de ſon objet, auſſi bien que de celle de ſa fin & de ſon exercice.

Mais aprés avoir diſcouru de la dignité de la Charge d'Ecuyer Tranchant, il eſt à propos d'enſeigner en gros & confuſément, quel il doit eſtre, & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier, il ne faut point de longs diſcours pour perſuader que quiconque veut entrer en cette Charge, doit eſtre bien fait de ſa perſonne, adroit, diſpos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroiſtre, & à ſervir devant ſon Maiſtre aux plus douces heures de la journée, qui ſont celles du Repas, & quelquefois devant des Compagnies extraordinaires & étrangéres, il ſeroit mal-ſeant de s'y trouver ſans toutes ces qualitez.

A l'égard du ſecond, il doit entr'autres choſes diſpoſer les aſſiettes, en ſorte que ſi pluſieurs Perſonnes ſe rencontrent à table, il ne donne point ſujet de mécontentement. Il doit auſſi s'étudier à connoiſtre les appétits de ſon Prince, afin de luy preſenter ce qui luy eſt le plus agreable, ou dans la qualité, ou dans la diſſection des viandes. Pendant le Repas, ſa place ordinaire eſt au bout de la Table, ou vis-à-vis ſon Maiſtre; mais ſur tout qu'il ſe ſouvienne de preparer en un lieu deſtiné à cela tout ce qui lui eſt neceſſaire pour ſon exercice.

La Compagnie s'eſtant miſe à table, il doit aller à l'endroit où il a fait ſes preparatifs; & ſe mettre ſur l'épaule gauche la ſerviette qui doit eſtre ſur les couteaux, en prendre un, & découvrir les viandes qui ont eſté ſervies en plats couverts, & en faire l'eſſay avec une des tranches de pain qu'il aura preparées; le tout conformément à l'uſage du Païs où il ſe rencontrera, & dont il doit ſçavoir ou apprendre les cérémonies.

Ayant fait l'eſſay, voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les Viandes bouillies,

lies, en ſuite les Ragouſts, les Sauſſes & les Etuvées, & toutes ces ſortes devant les Viandes roſties, donnant ordre cependant qu'il y ait de la ſauſſe ſur les aſſiettes, & du ſel ſur leurs bords; ce qui ne ſera pas neceſſaire, quand les viandes ſeront ſalées d'elles-meſmes.

A l'égard des Paſtez, il y en a de pluſieurs ſortes. Les uns ſont froids, les autres chauds; les uns de viandes ſolides & maſſives, comme de Cerf, de Sanglier, de Lievre, &c. Les autres de plus legeres, comme de Pigeonneaux, dePoulets, & d'autres Oiſeaux: Il y en a auſſi de poiſſon, comme de Truites, de Brochets, &c. Les Paſtez de viandes qui ſont chaudes, doivent eſtre coupez par tranches & de travers; mais il faut bien s'empeſcher d'en rompre le fonds, & ne pas manquer à mettre de la ſauſſe ſur les aſſiettes. Ceux qui ſont de volailles, il les faut couper par les jointures: s'ils ſont de poiſſon, il faut lever la grande arraiſte du dos, & ſervir comme il eſt aiſé de ſçavoir.

L'on doit ſervir les Confitures avec la fourchette, & les dragées avec la cuillier, donnant avis en paſſant qu'il ne faut jamais vuider les Plats, mais qu'il y faut toûjours laiſſer quelque choſe.

Or comme il y a pluſieurs ſortes de Convives ou de Feſtins, il y a auſſi pluſieurs ſortes de Tranchans. Par exemple, chez un Prince il y a le Tranchant ordinaire; mais s'il y ſurvient occaſion de joye & de feſtin extraordinaire, comme quelque Nopce, quelque Bapteſme, & ſemblables, tous les Conviez ne

pour

pouvant eſtre à la Table du Prince, il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Cavaliers : & comme il y a ordinairement pluſieurs Tables en ces rencontres, celuy qui ſe chargera de cette commiſſion, ſe doit mettre au milieu de la Table pour ſervir plus commodément toute la Compagnie. Que ſi auſſi un Gentilhomme ſe trouve en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant, il ſemble que la civilité l'oblige à les ſervir ; pour quoy faire il pourra ſe lever, trancher quelques Plats, en faire la diſtribution, puis ſe raſſeoir, & enſuite en cas de beſoin ſe lever de nouveau, & pratiquer la meſme choſe. Il peut trancher aſſis, mais cela n'eſt pas ſi commode.

Quand on traite un Ambaſſadeur ou un Prince, il y a un Gentilhomme au côté du Tranchant, mais celuy-cy fait toujours ſon exercice, quoy que le Gentilhomme preſente l'aſſiette couverte ; & il eſt à remarquer que la Place du Tranchant eſt toûjours l'ordinaire.

Chez ſoy, celuy qui entreprend de trancher, doit ſe lever de fois à autre pour s'acquitter de cette civilité ; mais s'il n'en ſçait pas la cérémonie, il s'exempte de peine, & ne perd pas ſon tems.

Aprés ce peu de mots, qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay penſé que comme la diſſection des Oiſeaux eſt la plus difficile & la moins connuë, il ſeroit à propos de donner en general les noms de toutes les jointures, afin que l'on pût pratiquer avec plus de

de facilité le peu qui en ſera dit en chacune des eſpeces qui ſuivent : Et il eſt à remarquer que les nombres qui ſont en ce petit dénombrement de ces jointures, ſe rapportent à ceux de la Figure ſuivante, qui eſt la premiere de beaucoup d'autres qui ſuivent, & qui auront chacune leur petit diſcours.

Noms de toutes les jointures des Oiſeaux.

1. *Le coſté gauche du Col.*
2. *Le coſté droit du Col.*
3. *Le deſſus de l'Aiſle droite.*
4. *La petite jointure de l'Aiſle droite.*
5. *Le deſſous de l'Aiſle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuiſſe droite.*
7. *Le deſſus de la Cuiſſe droite.*
8. *Le deſſous de la Cuiſſe droite.*
9. *Le coſté droit du Croupion.*
10. *Le coſté gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuiſſe gauche.*
13. *Le deſſous de la Cuiſſe gauche.*
14. *Le deſſus de la Guiſſe gauche.*
15. *Le deſſous de l'Aiſle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aiſle gauche.*
17. *Le deſſus de l'Aiſle gauche.*
18. *Le deſſus de l'Eſtomach.*
19. *Le deſſous de l'Eſtomach.*

20. *La*

Digitized by Google

20. *La Fourchine du Col.*
21. *La petite Fourchine du coſté droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du coſté gauche.*
23. *Le Coſté droit de la Carcaſſe.*
24. *Le coſté gauche de la Carcaſſe.*

Or ce dénombrement & ce diſcours ſemblera peut-eſtre frivole à qui n'en ſçait pas la pratique, mais il n'eſt pas inutile : car premierement ſi l'on ſçavoit tout ce qui eſt couché dans ce Livre, ce ſeroit une vaine dépenſe & de tems & d'argent ; mais comme il n'eſt dreſſé que pour inſtruire les Curieux, qui ſe pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou de Perſonnes Illuſtres ou de Dames, demeureroient tout court, s'ils ne ſçavoient faire comme il faut la diſſection d'un Oiſeau : auſſi a-t-il eſté neceſſaire d'en déduire les plus petites particularitez. 2. Les choſes ne valent, dit on, ordinairement, que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du merite par le prix que l'on leur donne, & les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les eſtime pas ce qu'elles valent. 3. Les choſes les plus ordinaires ſont le plus ſouvent les plus ignorées, parce que tout le monde ſe perſuade les trop bien ſçavoir, & cependant l'on n'en a preſque jamais qu'une groſſiere pratique, qui n'a rien de ſolide : Et ces trois raiſons m'ont donné ſujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des Oiſeaux, afin de contenter les Curieux, & inſtruire les ignorans.

Vous

Vous remarquerez que je ne marque jamais les deux petites fourchines du coſté du col, ny les deux coſtez de la carcaſſe, parce que cela ſe pratique dans la diſſection de toutes ſortes d'Oiſcaux, eſtant les derniers coups de ceux que l'on tranche en pieces.

18
19
2
1
3
17
20
21
4
16
5
15
23
24
6
12
7
14
8
13
11
9
10

Diſ

Diſſection de la Grive à l'Italienne, de l'Eſtourneau à l'Allemande, de la Beccaſſine, &c.

Tous ces Oiſeaux, & autres ſemblables, ſe tranchent de meſme façon : vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne ; ſçavoir.

1. *Le coſté du Col.*
2. *L'autre coſté du meſme Col.*
3. *L'Aiſle droite.*
4. *La Cuiſſe droite.*
5. *Le coſté du Croupion.*
6. *L'autre coſté du meſme Croupion.*
7. *La Cuiſſe gauche.*
8. *l'Aiſle gauche.*
9. *La Fourchine du Col.*

Ordinairement ils ſe preſentent entiers : mais quoy que vous les mettiez en pieces, ou non, n'oubliez pas de mettre du ſel ſur les aſſiettes, avant que de les preſenter.

Diſſection de la Grive à l'Italienne, de l'Eſtourneau à l'Allemande, de la Beccaſſine, &c.

Diſſection du Pigeon à l'Italienne, &c.

Le Pigeon, la Colombe, & autres Oiſeaux ſemblables, ſe tranchent tous d'une meſme façon : A l'Italienne on leur donne cinq coups, comme il eſt facile de voir en la Figure.

L'on peut auſſi preſenter le Pigeon entier, & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez en la Figure ſuivante.

Je n'exprime pas icy, comme j'ay fait en l'article precedent, ny les jointures, ny la façon de découper cet Oiſeau ; ce que je ne feray pas non plus à l'égard des figures ſuivantes, parce que cela ſe peut facilement connoiſtre & concevoir par ce qui eſt ſur la premiere de ces Figures.

Le pigeon, comme je viens de dire, ſe peut ſervir entier, mais il eſt bon auſſi quelquefois de le couper en deux, pour ne pas tant emplir l'aſſiette ; outre qu'il peut eſtre plus agreable de cette ſorte à celuy à qui on le preſente : toutefois cela dépend de la diſcretion du Tranchant, lequel doit avoir égard à la quantité des Conviez.

Digitized by Google

Diſſection du Pigeon en deux pieces.

Diſſection de la Poule bouillie.

C'eſt une viande aſſez commune & aſſez ordinaire, que la Poule bouillie, neantmoins beaucoup de Perſonnes ne ſçavent pas comme il la faut trancher & ſervir avec ceremonie. Supoſé donc qu'il y ait huit Perſonnes à table à qui l'on en veüille preſenter, l'une des aiſles en eſt le premier morceau; le ſecond, une partie du croupion, avec la fourchine; le troiſiéme, l'autre aiſle; le quatriéme, encore une partie du croupion, avec les deux petites fourchines; le cinquiéme, le dos, avec le reſte du croupion; le ſixiéme, le ventre; le ſeptiéme, l'une des cuiſſes; & le huitiéme, l'autre cuiſſe. S'il ſe rencontre quelque Perſonne de grande condition, ajoûtez quelque choſe à ce que vous luy preſenterez, comme une partie du croupion, ou du blanc.

4
5
10
9.
7
8
9
10
6

Digitized by Google

Diſſection du Poulet Roti.

Elle ſe fait de meſme que celle du Chapon à l'Italienne, que vous verrez cy-aprés.

7.
1
9.
2
2
12
3
4
13
11
13
5
8
13
11
6
10
14

Digitized by Google

Diſſection du Chapon à l'Italiene.

Le Chapon à l'Italiene découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en ſont petits: C'eſt pourquoy il faut conſiderer & ſervir, 1. une aiſle; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de poulpe; 3. l'autre aiſle; 4. une autre partie du croupion, avec auſſi un peu de poulpe; 5. la fourchine, avec le reſte du croupion; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines; 7. une cuiſſe; 8. l'autre cuiſſe, leſquelles ſe preſentent toûjours les dernieres, comme eſtant les morceaux les moins eſtimez.

S'il y a quelque Perſonne de conſideration, vous ferez comme j'ay dit au diſcours de la Poule boüillie, luy ſervant quelque choſe plus qu'aux autres; & remarquez en paſſant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc du Chapon en eſt le morceau le plus délicat & le plus digne d'eſtre preſenté.

1
15
21
20
22
17
14
19
18
3
2
7
8
13
12
9
11
6
10

P 4

Digitized by Google

Diſſection du Coq-d'Inde.

Le Coq-Inde ſe tranche en deux façons; ſçavoir, ou ſur la fourchette en l'air, ou dans le plat, comme il eſt aiſé de voir en la Figure ſuivante. On peut auſſi le couper en pluſieurs morceaux, pour leſquels voicy à peu prés l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en eſt le plus délicat, c'eſt pourquoy vous en preſenterez, 1. une partie, avec un coſté du croupion; 2. la fourchine, avec encor une partie du blanc; 3. l'autre coſté du croupion, avec un morceau du blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encor un morceau de blanc; 5. une aiſle; 6. l'autre aiſle, &c. Enfin comme cet Oiſeau eſt ordinairement aſſez gros, les aiſles & les cuiſſes ſe peuvent auſſi couper en divers morceaux, dont il eſt aiſé de ſçavoir leſquels ſont les plus délicats: comme auſſi vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay ſpecifiées.

Diſ-

Digitized by Google

1
8
9
17
15
16
5
2
6
13
14
3
12
7
4
11
10

Diſſection de l'Oye à l'Alemande.

L'on tranche l'Oye à l'Alemande, d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'eſtomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les aſſiettes. Or voicy comme il la faut couper & ſervir; 1. une cuiſſe; 2. l'autre cuiſſe; 3. un coſté du croupion, & une partie de l'eſtomach; 4 l'autre coſté du croupion, & encor une partie de l'eſtomach; 5. une aiſle; 6. l'autre aiſle; 7. le reſte de l'eſtomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez ajouter les deux petites fourchines; 8 la fourchine & le milieu du croupion; le reſte à diſcretion.

Si vous voulez, vous pouvez ajoûter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous preſenterez aux Perſonnes les plus conſiderables, remarquant que ce blanc eſt ordinairement preſenté le premier.

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en pluſieurs morceaux, ainſi que celle à l'Alemande, & ſuivre le meſme ordre pour la ſervir: mais ſi vous voulez, vous pouvez auſſi commencer par les morceaux de l'eſtomach, ſuivre par les cuiſſes, & le reſte de meſme qu'à a precedente.

9
10
18
17
19
8
7
16
15
1
2
5
4
14
13
3
6
12
11

P 6

Diſſection du Canart.

Le Canart eſtant petit, il faut le trancher entier : que s'il eſt grand, vous en ſervirez, 1. une cuiſſe, avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuiſſe, avec les deux petites fourchines ; 3. une partie du croupion, avec une partie du deſſus de l'eſtomach ; 4. une aiſle, avec la carcaſſe ; 7 & 8. l'autre aiſle, & le reſte du croupion.

L'on commence ordinairement à le ſervir par les deux pieces de l'eſtomach, ce qui eſt le meilleur ; mais le tout dépend de la diſcretion de celui qui le tranche. Vous pouvez voir la fig.

Digitized by Google

1
15
14
16
8
3
13
12
4
5
11
2
6
10
9.

Diſſection de la Beccaſſe.

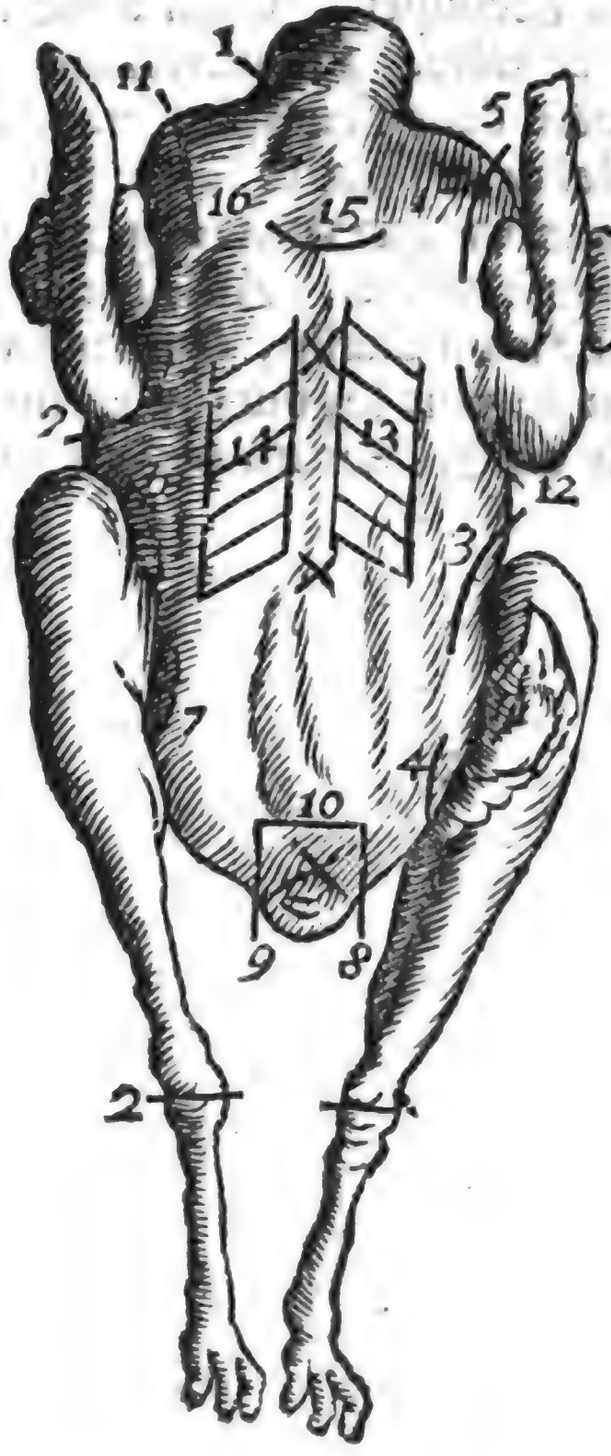
La Beccaſſe eſt ordinairement ſervie entiere ou par morceaux. Or quand on la ſert entiere, cela n'empeſche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en ſorte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres, & la couper de meſme que ſi on la preſentoit par pieces.

Diſſection de la Perdrix.

La Perdrix ſe tranche & ſe preſente entiere comme le Pigeon, quoy qu'elle ſe puiſſe auſſi ſervir par pieces : Mais quand vous la trancherez entiere, il ne faut que trancher les jointure ſans les mettre bas. Que ſi vous la ſervez par pieces, preſentez les aiſles les premieres.

Diſſection du Faiſan.

La diſſection de cet Oiſeau eſt aſſez indifférente : car les uns tiennent que le blanc, particulierement au bout de l'eſtomach, en eſt le morceau le plus délicat : d'autres tiennent que ce ſont les cuiſſes : ce qui fait que je laiſſe cela à la diſcretion de celuy qui fera l'office. Voyez la figure.



Dif-

Diſſection du Jambon.

On a tres peu d'experience en la diſſection du Jambon, qui cependant eſt une des viandes les plus faciles à découper. Voici donc comment il faut s'y prendre. Premierement enfoncez vôtre fourchéte dans l'endroit marqué à la figure; enſuite levez la peau & la coupez en demi-lune, par tranches, que vous rangerez fort proprement ſur une aſſiete. Au reſte il doit étre mangé avec de la moutarde, & ſi vous voulez en rehauſſer encore plus le gout, vous ne ſauriez y mieux reüſſir qu'en l'accompagnant du plus excellent vin.

1
2
3
4
5
6

Diſſection du Gigot de Cerf.

Le Cerf eſt une viande qui n'eſt ſervie ordinairement qu'à la Table des Grands Seigneurs. Comme on l'eſtime beaucoup & qu'on en fait un cas tres-particulier, on n'eſpargne rien pour la bien preparer. Mais ſur tout il eſt abſolument neceſſaire de la decouper proprement ; pour cet effet il faut obſerver la methode marquée par la figure.

Eig.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Diſſection de la Longe de Veau.

La Longe de veau eſtant une piece aſſez groſſe & aſſez maſſive, elle ſe tranche en beaucoup de morceaux, que vous pouvez connoiſtre par les nombres qui ſont en la figure: c'eſt pourquoy je ne vous donne point d'avis ſur cette diſſection, ſinon qu'à chaque morceau que vous preſenterez aux principaux de ceux qui ſont à la table, vous ajoûtiez un peu du rognon avec ſon gras, & que vous l'embrochiez avec la fourchette du Lievre.

Fig. 12.

Diſſection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le gigot de Mouton, celuy de Veau, de Daim, de Cerf, & d'autres Beſtes de telle nature, ſe tranchent de meſme façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il eſt ſeulement à remarquer qu'il faut preſenter avec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez.

Diſ-

Digitized by Google

Fig. 13.

Diſſection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier eſt ordinairement ſervie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuerez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus prés des deux coſtez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut ſervir ces tranches devant les oreilles.

Diſſection de la Teſte de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Païs, l'on ſert la teſte de Veau toute ouverte : ce qui fait qu'il eſt à propos d'en commencer la diſſection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la Figure, ſuivant pag. 363. fig. 22. à l'égard de l'ordre de la ſervir, il faut premierement preſenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux perſonnes ; en ſuite un œil avec l'une des dents qui ſont auprés de la machoire ; l'autre œil aprez, avec l'autre ſemblable dent : Continuez par les deux oreilles, par les coſtez des machoires, & par la langue que vous trancherez en pluſieurs parties : mais remarquez que le tout ſe tranche avec la grande fourchette, & qu'il faut laiſſer la cervelle au devant du premier de la compagnie.

Digitized by Google

Fig. 14.

Diſſection de l'Epaule de Mouton.

Cette diſſection eſt ſi facile, ſi ordinaire, & ſi bien exprimée dans la Figure, que j'ay cru eſtre inutile d'en faire un long diſcours.

Fig. 15.

Diſſection de la Poitrine de Mouton, &c.

La Poitrine de Mouton, celle de Veau, &c. ſe tranchent & ſe ſervent de meſme façon, ſçavoir coſte par coſte, avec la grande fourchette.

Fig. 17. 18. 19. & 20.

Diſſection du Lievre.

Auſſi toſt que vous en aurez tranché les deux pieds, vous les mettrez ſur une aſſiette, & les donnerez à un Valet. A l'égard du reſte de cette diſſection, ſuivez les nombres marquez par les Figures. Il y en a qui tiennent que la petite jambe de derriere en eſt le meilleur morceau : d'autres diſent que c'eſt le deſſus des reins. Or le Lievre a ſa fourchette expreſſe & particuliere, parce que le trou des reins eſt fort petit : toutefois ſi vous n'en avez point, vous vous ſervirez de la grande, l'enfilant ſur l'échine des reins, & l'embrochant au dedans. Faites de meſme des Lapins. Comme vous verrez par les Figures.

Digitized by Google

Fig. 21.

Diſſection du Cochon de lait.

Cet Animal eſtant l'un des plus grands qui ſe ſervent entiers ordinairement ſur table, la diſſection en eſt aſſez particuliere & aſſez longue: car premierement on l'embroche deux fois avec la fourchette, la premiere par le grouin, & du premier coup on coupe la teſte, c'eſt à dire on la ſepare du reſte du corps : en ſuite aux deux & troiſiéme coups l'on coupe les deux oreilles: au quatriéme l'on diviſe la teſte en deux parties: Cela fait, on le rembroche de nouveau avec la meſme fourchette devers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuiſſe gauche, ce qui fera le cinquiéme coup: l'on continuë par l'épaule gauche, & ce ſera le ſixiéme; pour le ſeptiéme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuiſſe droite pour le huitiéme : le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la meſme épine, qui eſt la droite, ſeront les neuviéme & le dixiéme coups : Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette, & vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onziéme du tout : reprenant alors voſtre fourchette, & la mettant ſur le ventre, vous le couperez à droit & à gauche, & ferez le douziéme : Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treiziéme & le quatorziéme; le tout conformément à la Figure qui ſuit.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut ſervir, il y en a qui tiennent que le morceau prés du col, principalement quand il eſt bien cuit, eſt le meilleur : d'autres croyent que ce ſont les jambes, dont je demeure d'accord, auſſi-bien que pour les coſtes.

Diſ-

Digitized by Google

Fig. 22.

Diſſection de la Teſte de veau.

Mettez la fourchette comme vous verrez par la figure, & levez le haut du teſt pour decouvrir le cerveau & coupez le teſt ſuivant la figure, j'ay cru eſtre inutile d'en faire un long diſcours.

Digitized by Google

Fig. 33.
Diſſection du Poiſſon.

Tout Poiſſon ſe tranche de meſme ſorte; & ce qu'il y faut obſerver eſt, que s'il eſt grand, il ſe tranche de travers, & l'on en fait plus de morceaux : mais avant que de le trancher ainſi, il en faut oſter l'areſte, & ne pas oublier de laiſſer attaché à la teſte un bon doigt de la poulte; ce qui ſera le premier morceau à preſenter. Que s'il eſt mediocre, il ſe ſert entier, & ſe tranche comme vous voyez en la Figure, mais il faut toûjours lever l'areſte avant que de le preſenter. S'il y y a de la ſauce, vous en mettrez ſur l'aſſiette. Or je vous donne encor avis de lever les areſtes qui ſont ſur le dos & ſous le ventre, avant que de trancher; ce que vous ferez coupant le deſſus du Poiſſon en forme de croix, & aprés les avoir levées, vous le recouvrirez.

Fig. 24.
Autre Diſſection du Poiſſon.

Quoy que, comme j'ay dit ſur la Figure precedente, toute ſorte de Poiſſon ſe tranche de meſme ſorte, il y en pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teſte & la queuë, puis l'ouvrir par deſſus le dos, & aprés en avoir levé l'épine ou l'areſte, le recouvrir & le trancher de travers, comme montre la Figure.

Fig.

Digitized by Google

Fig. 25.

Diſſection de l'Ecreviſſe.

Ce poiſſon, comme il ſe voit en figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement diſcerner : c'eſt pourquoy il ſeroit ſuperflu d'en faire un long diſcours.

Methode pour ſervir les Fruits par l'Ecuyer-Tranchant.

LE ſervice des Fruits regarde deux ſortes d'Officiers, ſçavoir, l'Ecuyer-Tranchant, & le Sommeiller; celuy cy pour les ajuſter, les enjoliver, & les dreſſer dans les plats; celuy-là pour les preſenter aux Conviez : mais le Sommeiller a beaucoup plus de choſes à y obſerver que le Tranchant, c'eſt pourquoy je ne fais pas un long diſcours pour inſtruire ce dernier à leur égard; & ſeulement je luy donne avis de trancher le plus viſte qu'il pourra, & pas davantage, par exemple que les quatre premieres Pommes, les quatre premieres Poires, & les quatre premieres Peſches ou Pavies, quand il en eſt la ſaiſon : comme auſſi de les prendre avec la fourchette, à trois pointes, laquelle s'il n'a point il les piquera de travers avec une autre. A l'égard des Figues, elles ne ſe tranchent point hors d'Italie; & pour le Melon, aprés que l'on en a tranché les deux premieres coſtes, la Nature aprend le reſte. Je ne parle point auſſi des Figures que l'on peut donner à toutes ſortes de Fruits, qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme eſtant choſe qui concerne le Sommeiller, qui ſuit immédiatement, & dans le Traité duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de repreſentations que l'on leur peut donner, & leſquelles ſi elles n'inſtruiſent pas entierement, récréent la veuë, & font conſiderer l'adreſſe de ceux qui les déguiſent avec tant de gentilleſſe.

LE

LE SOMMELIER ROYAL,

Qui enſeigne ce qui eſt de ſa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table en pluſieurs & diverſes ſortes de figures, avec d'autres gentilleſſes.

APrés avoir fait voir ce qui concerne l'office du Maiſtre-d'Hoſtel, & celuy de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay jugé à propos d'y joindre immediatement le Sommelier, & je l'ay nommé Sommelier François, parce que ce titre emporte je ne ſçay quoy de recommandable, puis qu'il n'y a rien en quoi la France n'excelle par deſſus les autres Nations. Or cette Charge n'eſt pas de petite conſéquence; car outre qu'il faut que le Sommelier agiſſe; il faut auſſi qu'il conſerve & qu'il diſtribuë: c'eſt pourquoy je deſirerois en luy trois qualitez de conſideration; la fidelité, l'adreſſe & la propreté: Ce que ſupoſant eſtre en tous ceux qui s'en veulent meſler, je dis que le Sommelier entrant dans ſa Charge, doit d'abord rendre ſes devoirs à Monſieur le Maiſtre,

& à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit enſuite ſe faire inſtruire de l'ordre du ſervice de la Table, & de la diſtribution des choſes qui ſeront miſes en ſa charge. S'eſtant enfin chargé par compte de la vaiſſelle d'argent & du linge concernant ſon office, l'heure venuë qu'il ſera obligé de ſe mettre en état de ſervir, il diſpoſera ſon Couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une Nappe, dans laquelle il mettra les Baſſins, l'Eguiere, la Soûcouppe, les Cadenas, les Flacons, la Saliere, les Aſſiettes, les Couteaux, les Cuilleres, les Fourchettes, les Porte-aſſiettes, deux Nappes, les Serviettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baſton rompu, le Pain, & autres choſes neceſſaires pour couvrir la Table & le Buffet.

L'heure du Repas approchant, luy & ſon Ayde, ou Valet, prendront la Corbeille ainſi garnie, & la porteront dans la Salle ou dans la Chambre où ſe doit faire le Repas, ſans oublier le Sucrier & le Vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autra portera l'autre.

D'abord eſtant entrez, & ayant poſé leur Corbeille, ils garniront la Table du Buffet d'une nappe; ils mettront les baſſins ſur cette nappe au long de la tapiſſerie, puis ils diſpoſeront les Flacons & l'Eguiere, en faiſant une rangée entre-meſlée, au deſſous de laquelle ils en feront une autre, qui ſera compoſée des Soûcoupes, du Sucrier. des Verres qu'ils placeront les pattes deſſous. & ſous chacune deſquelles il mettra une Soûcoupe.

Enſuite le Sommelier mettra la Nappe du Cou-

Couvert, & ſur la nappe la Saliere & les Porte-aſſiettes, puis les aſſiettes en tel nombre qu'il ſera neceſſaire; mais il les placera en telle ſorte, que les armes qui y ſont gravées ſoient tournées vers le milieu de la Table, & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts.

A la main droite de chaque aſſiette, il mettra les couteaux, & toûjours le tranchant vers l'aſſiette, puis les cuillieres le creux en bas, ſans aucunement les croiſer, en ſuite le pain ſur les meſmes aſſiettes, & la ſerviette par deſſus le pain.

Il eſt à remarquer, que le haut bout de la Table ſe prend ordinairement du coſté des feneſtres les plus éloignées de la porte, du coſté de la cheminée.

Que s'il y a un Cadenas, lequel ne ſe met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'aſſiette, garnir la Saliere de ſel, & mettre ſur ce Cadenas une ſerviette, ſur laquelle ſeront mis le couteau, la cuilliere, & la fourchette, & enſuite étendre encore une ſerviette qui couvrira le Couvert & le Cadenas.

Il eſt auſſi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun Couvert au bout de la Table, ny au droit du Cadenas.

Comme le nombre des aſſiettes excede ordinairement celuy de ceux qui doivent ſeoir à la Table, il en faut faire pluſieurs piles, que l'on mettra ſur la Table du Buffet de la longueur de la meſme Table, & ſur chaque pile une

ſerviette pliée en baſton rompu, par deſſus laquelle il en faut encore renverſer une autre ou pluſieurs, qui ſerviront à eſſuyer les mains quand elles auront eſté lavées.

Au bout de la Table du Buffet, il faut placer la Cuvette & la Buye pleine d'eau.

Enfin aprés que le Sommelier aura ainſi dreſſé ſon Couvert, il diſpoſera ſon Fruit, & le dreſſera ſur des Pourcelaines, ou ſur des Plats, de quelque maniere que ce ſoit, & tels qu'ils ſe trouveront en la Maiſon.

Or parce que je ne parle icy que d'un Sommelier de conſequence, & que je ſupoſe qu'il ſoit aut ſervice des Teſtes Souveraines ou Couronnées, il doit ſçavoir ajuſter ſon Fruit, & le déguiſer en toutes ſortes de Figures, comme auſſi le découper ou peler en pluſieurs & diverſes façons : Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut avoir, je n'en mets point icy d'inſtruction.

Il garnira en ſuite ſes aſſiettes volantes & ſes Salades, le plus proprement qu'il luy ſera poſſible.

L'heure du Repas eſtant venue, il portera le Vin, il preſentera à laver, il fera l'eſſay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du Buffet, où il attendra les ordres qui luy ſeront donnez.

Inſtructions familieres pour bien apprendre à plier toutes ſortes de Linges de Table, & en toutes ſortes de Figures.

D'Abord il eſt neceſſaire de ſçavoir bien baſtonner & friſer, parce que ce ſont les deux connoiſſances principales que doit avoir celuy qui veut s'employer à la gentille curioſité qui eſt icy enſeignée : Mais comme je ſupoſe que quiconque l'entreprend en a ouy parler, je dis ſeulement que pour baſtonner, il faut prendre une ſerviette, la plier de travers, & la pliſſer par petits plis avec les doigts, le plus delié qu'il ſe peut. Cette façon peut ſervir à faire grand nombre de Couverts, & ſert meſme ordinairement à preſenter aprés que l'on a lavé les mains, & à mettre moüiller entre deux aſſietes, comme il a eſté dit au Traité du Service de Table.

Vous la pouvez mettre tout de ſon long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur ; & pour cette derniere façon, il la faut plier par le milieu, & joindre les deux bouts enſemble, les renverſant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans, en ſorte que ce milieu faſſe une pointe longue, ce qui fera que les deux coſtez formeront merveilleuſement bien un cœur.

Serviete friſée.

Lors que la Serviete eſt baſtonnée, il la faut friſer par le milieu, ou par un des bouts en petits carreaux bien deliez ; mais ayez ſoin de bien preſſer les plis les uns prés des autres avec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Une Serviette baſtonnée & friſée peut ſervir à grand nombre de couverts diférens.

Serviette pliée par bandes.

Prenez une Serviette de travers, & en pliez une bande de la largeur d'un pouce proche l'ourlet. Faites encore une autre bande tout proche, & de la meſme largeur. Continuez à faire de meſme des deux coſtez juſqu'au bout ; renverſez en ſuite voſtre Serviette de l'autre coſté, & la pliez en trois. Cette façon peut, de meſme que la precedente, ſervir à faire quantité de couverts diférens.

Serviete pliée en forme de Coquille double, & friſée.

Prenez une Serviette de travers, & la pliez par le milieu : faites une bande large d'un pouce proche de ce milieu, & continuez à faire de meſme juſques à demy-pied prés de l'ourlet. Retournez la Serviette de l'autre coſté, & y faites encor des bandes de meſme façon que les premieres : prenez-la de ſa longueur, & la baſtonnez le plus que vous pourrez : relevez en en haut les plis de toutes les bandes l'un aprés l'autre avec la pointe d'une lardoire, ou d'une épingle, & faites le meſme des deux coſtez : ouvrez le bas de la Serviete qui ne ſera point pliſſé, enfermez un pain dedans, raſ-

raſſemblez bien tous les plis, & les pliez ſous le pain : dreſſez voſtre Serviette de ſa hauteur, & la couchez en façon d'un Eventail ouvert.

Serviette pliée en forme de Coquille ſimple.

Pliez voſtre Serviette de travers à un pied prés de l'un des ourlets, en ſorte que les plis ſoient deſſous Faites des bandes d'un pouce de large, depuis le ply que vous aurez fait, juſques à demy-pied prés de l'ourlet. Prenez voſtre Serviette de la longueur, & la baſtonnez bien menu.

Vous pouvez relever les plis & la dreſſer de meſme façon que celle qui eſt pliée en forme de Coquille friſée.

Serviette pliée en forme de Melon double.

Prenez voſtre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui ſoit large d'un pouce, & continuez juſques à ſix ou huit doigts prés de l'ourlet : Prenez la de l'autre bout, & en faites de meſme : retournez-la, & la baſtonnez de ſa longueur : friſez-la, ſi vous voulez, de meſme façon que celle qui eſt pliée en forme de Coquille double : mettez un pain long deſſous, & pliez les deux bouts de voſtre Serviette ſous le pain.

Serviette pliée en forme de Melon ſimple.

Prenez une Serviette de travers par bandes, baſtonnez-la bien menu de ſa longueur, mettez un pain rond deſſous, & la faites bien tenir auſſi en rond. Vous la pouvez friſer de meſme que celle qui eſt pliée en forme de Coquille double.

Digitized by Google

Serviette pliée en forme de Coq.

Pliez une Serviette par le milieu, & faites en ſorte que les deux ourlets ſe joignent enſemble : baſtonnez la de ſa longueur le plus menu, le plus ſerré, & le plus bas que vous pourrez : friſez-la auſſi bien menu, & la ſerrez en la friſant : ouvrez-la juſques à un doigt prés du milieu : rejoignez bien les plis enſemble : mettez un gros pain rond ſur le milieu de la raye ; mettez les bords de la Serviette ſur ce pain : tirez la teſte & le bec du Coq du milieu auſſi de la Serviette que vous éleverez en haut ; faites-luy une creſte, des barbes, des oüyes, de quelque étoffe rouge ; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange, ou d'autre ſenteur : tirez en la queuë à l'autre bout de la raye, & élevez-la le plus haut que vous pourrez.

Serviette pliée en forme de Poule.

Pliez voſtre Serviette de meſme façon que la precedente, mais ne luy faites pas la queuë ſi grande, ni ſi élevée.

Serviette pliée en forme de Poule, avec ſes Pouſſins.

Pliez voſtre Serviette de meſme que les deux dernieres precedentes ; mais au lieu de plier les bords ſous le pain, formez en les teſtes de pluſieurs petits Poulets que vous ferez ſortir de deſſous ſes aiſles.

Serviette pliée en forme de deux poulets.

Pliez voſtre Serviette en trois de ſa largeur ; baſton-

baſtonnez-la de ſa longueur, & la friſez : ouvrez-la des deux coſtez prés des deux rayes : mettez un pain ſous chaque raye, & tirez les teſtes & les queuës de vos Poulets, de meſme façon qu'en celle en forme de Coq, l'une d'un coſté, & l'autre de l'autre.

Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve dans un Pannier.

Pliez voſtre Serviette de meſme façon que celle en forme de Coq : mettez un pain ſous le milieu de la raye, & formez la teſte & la queuë de voſtre Pigeon : faites un gros bord rond du tour de la Serviette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de Pannier, & faites paſſer la teſte & la queuë par deſſus les bords.

Serviette pliée en forme de Perdrix.

Pliez voſtre Serviette de meſme façon que celle en forme de Poulets ; & lors qu'elle ſera dreſſée, parſemez-la de fleurs de couleur de Perdrix.

Vous pouvez former une ou pluſieurs Perdrix d'une ſeule Serviette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de perdrix.

Serviette pliée en forme de Faiſan.

Baſtonnez une Serviette de ſa longueur, & la friſez juſqu'à demy-pied prés d'un des bouts : mettez un pain rond deſſous : tirez la teſte du milieu de l'ourlet, & élevez voſtre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites en la queuë en forme d'un Eventail, du bout qui ne ſera point friſé : Ayez ſoin de bien former les yeux

yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs diférentes

Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Paſté.

Pliez voſtre Serviette de meſme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long ſous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme en gros bord de Paſté, par deſſus lequel vous ferez paſſer les teſtes & les queuës de vos Chapons.

Vous pouvez pratiquer la meſme choſe à l'égard de toutes ſortes d'Oyſeaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Serviette pliée en forme de Lievre.

Pliez voſtre Serviette de meſme façon que celle en forme de Coq : ouvrez-la, & mettez un pain long ſous le plis du milieu : tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de voſtre Serviette : mettez auſſi un petit pain à la Reyne à un des bouts ſous la raye, & en formez la teſte, les oreilles, & le col.

Serviette pliée en forme de deux Lapins.

Pliez une Serviette en trois de travers : baſtonnez la de ſa longueur, & la friſez : ouvrez-la des deux coſtez à demy-doigt prés des rayes : mettez un pain long ſous chaque raye, & un petit pain à un des bouts pour former la teſte : tirez les pieds des coins de voſtre Serviette, & les queuës des rayes.

Serviette pliée en forme de Cochon de lait.

Baſtonnez une Serviette de travers, & la fri-

friſez : mettez un gros pain ſous le milieu proche un des bouts, & à l'autre bout mettez auſſi un gros pain, dont vous formerez la teſte, la queuë, & les oreilles du Cochon : pour les pieds, vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

Serviette pliée en forme de Chien, avec un collier.

Faites une bande large d'un pouce, à un pied prés d'un des bouts de la Serviette : baſtonnez-la en long, & la friſez entiere hormis la bande, de laquelle vous releverez les plis avec la pointe d'une lardoire ; comme la coquille friſée : mettez un pain à la Reyne ſous le bout, & en formez la teſte, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain ; mais il en faut un gros & long pour former le corps de voſtre Cochon, duquel vous retirerez la queuë du milieu de voſtre Serviette, & les pieds des quatre coins.

Serviette pliée en forme de Brochet.

Faites une bande à un des bours de la Serviette, qui ait demy-pied de large : faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en dedans, de ſorte qu'ils faſſent une pointe au milieu un peu large : baſtonnez la de ſa longueur, ſans friſer la bande, de laquelle vous formerez la teſte de voſtre Brochet : ouvrez la pointe de la bande, & mettez un pain long dedans : friſez la Serviette proche le defaut de la bande, environ quatre doigts, laiſſez

laiſſez quatre autres doigts ſans friſer, & friſez en quatre autres alternativement, juſques à ce que vous en laiſſiez quatre ou ſix au bout de la Serviette, qui ne ſoient point friſez & qui ſerviront pour faire la queuë : mettez un pain long ſous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Carpe.

Faites une bande de demy pied de large à un bout de la Serviette, de meſme façon qu'à celle en forme de Brochet, mais ne repliez point les bouts : pliſſez la de ſa longueur ; friſez toute la bande : au defaut de la bande laiſſez quatre doigts ſans friſer, & friſez le reſte juſques à quatre ou ſix doigts prés du bout, que vous laiſſerez auſſi ſans friſer pour faire la queuë : ouvrez la bande, mettez un pain rond dedans pour former la teſte, & un long ſous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Turbot.

Pliez une ſerviette de meſme façon que celle en forme de Coq, mais ne friſez point les bords de ſa longueur à deux ou trois doigts prés : laiſſez auſſi à un des bouts trois ou quatre doigts ſans friſer, dont vous formerez la queuë : ouvrez la Serviette, & mettez deſſous un pain plat & fort large ; formez la teſte du Turbot au droit de la raye ; élargiſſez autour du pain les bords qui ne ſeront point friſez, & faites une petite queuë. Cette façon peut auſſi ſervir à former une Barbuë.

Serviette pliée en forme de Mitre.

Pliez une Serviette de travers par le milieu, en ſorte que les deux ourlets ſoient enſemble : pliez-

pliez-en auſſi les quatre coins en dedans, de façon qu'il ſe faſſe une pointe qui ait un pouce de large : baſtonnez la Serviette de ſa longueur, friſez-la juſques à la pointe, & mettez un pain rond dans l'endroit qui eſt friſé : dreſſez la de ſa hauteur, & ſi vous voulez, mettez un pain long ſur le rond pour la tenir en état.

Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde.

Pliez une Serviette de meſme façon que celle en forme de Coq ; mettez un gros pain deſſous, faites la creſte d'un morceau de taffetas rouge qui pende ſur le bec : marquez la teſte & la gorge de petites fleurs diférentes : tirez la queuë à l'autre bout de la raye, & les aiſles aux deux côtez.

Serviette pliée en forme de Tortuë.

Baſtonnez une Serviette tout de ſon long, & la friſez bien menu : mettez un gros pain rond ſous le milieu : tirez la teſte du milieu de l'ourlet, & l'élevez un peu en haut : tirez la queuë de l'autre coſté, & la couchez un peu en bas : enfin tirez les pieds des quatre coſtez de voſtre Serviette.

Serviette pliée en forme de Croix du S. Eſprit.

Prenez une Serviette quarrée, joignez en les quatre bouts enſemble dans le milieu, renverſez-la de l'autre coſté, & rejoignez-en les quatre pointes auſſi enſemble : retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes enſemble : mettez un pain deſ-

dessous, & la Croix du S. Esprit se trouvera formée.

Serviette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Formez une Croix du S. Esprit: Estant formée, tournez la Serviette de l'autre costé: tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'enhaut, & vous trouverez la Croix de Lorraine fort bien faite.

F I N.

Digitized by Google

TABLE

Alphabetique des Titres & des Matieres contenuës dans les Traitez du Maiſtre d'Hoſtel, de l'Eſcuyer-Tranchant, & du Sommelier.

D

Diſſection de la Grive à l'Italienne, de l'Eſtourneau à l'Allemande, &c. 335
Diſſection du Pigeon à l'Italienne. 336
Diſſection de la Poule boüillie, 338
Diſſection du Poulet rotti 340
Diſſection du Chapon à l'Italienne, 342
Diſſection du Coq-d'Inde, Du meſme Oyſeau froid & chaud par moitié, 344
Diſſection de l'Oye à l'Alemande, à l'Italienne, 346
Diſſection du Canard, 348
Diſſection de la Beccaſſe, 350
Diſſection de la Perdrix, 350
Diſſection du Faiſan, 350
Diſſection du Jambon, 351
Diſſection du Cerf, 353
Diſſection de la Longe de Veau, 356
De la Teſte de Veau, 360
Diſſection du Gigot de Mouton, de Veau, &c. 356
Diſſection de l'Epaule de Mouton, 358
De la Poitrine de Mouton, 358
Diſſection de la Hure de Sanglier, 360
Diſſection du Lievre, 361
Diſſection du Cochon de lait, 362

Diſ-

Digitized by Google

Diſſection du Poiſſon. 364
Diſſection de l'Ecreviſſe, 365

E

Methode pour ſervir les Fruits par l'Ecuyer-Tranchant, 366

I

Noms de toutes les Jointures des Oyſeaux. 330

M

Le Maiſtre d'Hoſtel, avec les enſeignemens de ce qui concerne ſa Charge, ſon exercice, & ſon pouvoir, 317

P

Inſtructions familieres pour bien apprendre à plier toutes ſortes de Linges de Table, & en toutes ſortes de figures, 367

S

Serviette friſée,
Serviette pliée par bandes,
Serviette pliée en forme de Coquille double & friſée là meſme.
Serviette pliée en forme de Coquille ſimple,
Serviette pliée en forme de Melon double, là m.
Serviette pliée en forme de Melon ſimple,
Serviette pliée en forme de Coq, là meſme.
Serviette pliée en forme de Poule,
Serviette pliée en forme de Poule, &c. là meſme.
Serviette pliée en forme de deux Poulets, là m.
Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve dans un panier,
Serviette pliée en forme de Perdrix, là meſme.
Serviette pliée en forme de Faiſan,
Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Paſté là meſme,
Serviette pliée en forme de Lievre,

Ser-

Serviette pliée en forme de deux Lapins, là m.
Serviette pliée en forme de Cochon de lait, là meſme.
Serviette pliée en forme de Chien avec un Collier,
Serviette pliée en forme de Brochet, là meſme.
Serviette pliée en forme de Carpe,
Serviette pliée en forme de Turbot,
Serviette pliée en forme de Mitre, là meſme.
Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde,
Serviette pliée en forme de Tortuë, là méſme
Serviette pliée en forme de Croix du S. Eſprit, là meſme.
Serviette pliée en forme de Croix de Lorraine.
Le Sommelier Royal. qui enſeigne ce qui eſt de ſa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table en pluſieurs & diverſes ſortes de figures, avec d'autres gentilleſſes.
On trouvera la Table du Cuiſinier Francois à la teſte de cet ouvrage.
Et la Table du Confiturier à la fin de ce Traitté.

F I N.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google